Ueber die Verfälschung der Viktualien und technischen Produkte, und über die Mittel, dieselbe zu entdeken und ihr auszuweichen; nebst kleinen Aufsäzen zum Besten der Stadt- und Landbewohner.

Von

A. v. R.

Zweytes Bändchen.

Gmünd,
im Verlag bei dem Kanzleibuchdruker Ritter.
1807.

Ueber Weinverfälschungen.

(Fortsetzung.)

§. 1. Ob ein Wein zusammengesetzt sey, oder nicht, findet man auf folgende Weise: Man füllet zwey Bouteillen, die eine mit Wein, die andere mit Wasser voll, stürzet die mit Wasser über die mit Wein gefüllte, so wird der Geist des Weins in die mit Wasser gefüllte Bouteille hinaufsteigen, und den ganzen fremdartigen Geschmack derselben mittheilen. — Oder man nehme von solchem Weine zwey Bouteillen, von Wasser eine Bouteille, vermische beydes zusammen, und giesse es in eine gläserne Retorte, setze selbe in ein Sandbad, und lege eine gute Vorlage davor, welche gut verklebt worden. Wann dieses geschehen, wird im Anfange gelindes, hernach aber, bis daß es in die Vorlage tröpfelt oder destillirt, etwas stärkeres Feuer gegeben. Der Geist wird zugleich mit wässerigen Theilen, nebst Geruch und Geschmack des Weins übergehen. Ist er mit Zucker verfälscht, so wird derselbe wie ein dicker brauner

Sirup in der Retorte zurückbleiben. Ist der Geschmack von Kräutern, als Hollunderblüthe, wilden Wiesen-Salbei rc. im Weine enthalten, so kann man vermittelst der Alaunauflösung sowohl den Saft als das Pulver niederschlagen. Die Alaunauflösung wird also gemacht: In 24 Loth kochenden Wassers werden 8 Loth Alaun aufgelöset, durch Löschpapier filtrirt, und in einem gut verstopften Glase aufbewahret.

§. 2. Der künstliche oder nachgemachte Champagner wird auf allerley Arten und Kompositionen verfertiget. Die erste und gewöhnlichste Art ist diese: Junger, noch nicht ausgegohrener Wein wird mit einem Zusatze von Zucker und eingeflößter fixer Luft, Weingeist und alkalischem Salze vermischt, hell filtrirt, und auf Champagnerflaschen abgezogen, und im Aeussern, wie der ächte Champagner, behandelt. Die zweyte ist eine proportionirte Vermischung des jungen Weins mit mineralischem Alkali, Zucker und Weinsteinkrystallen. Die dritte ist gar abscheulich, und besteht aus Wein, Taubenkoth, Zucker und verdicktem weissen Johannistraubensafte. Alle diese künstlichen und nachgemachten Kompositionen kann man theils durch den geübten Geschmack, theils durch folgende Mittel gar leicht kennen lernen:

a) Man öfnet eine Flasche, und schenkt ein gutes Weinglas voll heraus. Ist der Wein ächt und rein, so wird er binnen einer halben Stunde seine moussirende Kraft verlieren; da hingegen ein nach-

gemachter fast bis auf die lezten Reste, etliche Stunden sich fort bewegt.

b) Man nimmt eine langhälsige Flasche, füllet solche voll Champagner, und hält die Oeffnung davon umgekehrt in ein grosses Trinkglas mit Wasser, so werden alle süssen und fremdartigen Theile in das Wasser sich hineinziehen, und der reine Wein in der Flasche zurückbleiben; welches Mittel nicht allein bei Champagner, sondern auch bei allen süssen nachgemachten Weinen anwendbar ist.

c) Man verdampfe Champagner in einem porzellänenen Gefässe, so werden die fremdartigen Zusäze auf die lezt als ein diker wahrer Zuker oder Honig zurükbleiben, da hingegen ein ächter gar nichts zurükläßt.

§. 3. Wenn der Brandwein, durch öfteres Abziehen verfeinert, in kleinen Porzionen unter eine beträchtliche Menge Wein gemischt wird, so ist dieser Betrug sowohl durch den Geruch als Geschmak nicht so leicht zu bemerken; allein man darf nur etwas davon in ein Destillirgefässe abziehen, so wird, vermög der grössern Leichtigkeit des Geistes, der Brandwein zuerst übergehen, indem er fast so zu sagen nur schwimmend in der Flüssigkeit sich erhält, da hingegen der eigenthümlich sich darin befindende Geist des Weins schon höhern Hizgrad erfodert, um sich los zu machen. Alle diese mit Brandwein gemischten Weine machen bei Trin=

kenden heftiges Kopfweh, Hitze im Blute und verdorbenen Magen.

§. 4. Rothe Weine bekommen blos durch die Gährung mit den Trestern, vermöge der harzigen Theile derselben, ihre rothe Farbe, denn das Färbende ist ein Harz, welches an der Bere fest klebt, und sich im Wasser nur ausbreitet, aber in dem durch die Gährung erzeugten Weingeiste sich auflöst, und so dem Weine eine dauerhafte Farbe giebt. Die ächte Farbe eines rothen Weins ist mehr hell als dunkelroth; alle ganz dunkelrothen Farben haben ihre Existenz einem färbenden Wesen zu danken, es sey nun vegetabilisch oder mineralisch. Zu vegetabilischen Farben rechnet man allerlei Gattungen von Beren, als Hollunderbere, Heidelbere, Saurach, Kirschen, wie auch allerlei Arten rothe Rosen und Malven, Kochenille, Hölzer, als: Campesche, Fernabuk, Brasilien, rothen Sandel, wie auch nicht minder mehrere Wurzeln, z. B. Ochsenzungenwurzel, Färberröthe und dergleichen. Alle mit solchen Dingen gefärbten Weine lassen erstens immer einen Bodensaz, es sei nun im Fasse oder in der Flasche, zurük. Zweitens kann man mittels einer wässerigen Alaunauflösung alle diese heterogenen Substanzen durch etwas Hineintröpfeln derselben in den Wein als einen Bodensaz niederschlagen. Drittens einige Tropfen von einer Pottaschenauflösung verursachen in solchen Weinen einen bläulichtrothen Niederschlag, ächter Wein hingegen thut keines von

beiden. Was mineralische Farben betrifft, so sind es hauptsächlich solche, als: rothe Boluserde, Blutstein, Zinnober. Indessen sind die Fälle höchst selten, daß man mit rothen mineralischen, adstringirenden Erden den Wein färbt; denn der Geschmak eines solchen Weines ist wirklich schon zu auffallend und zu verräthend. Von allen Farben werden hauptsächlich die Heidel- und Hollunderbere am häufigsten gebraucht, ja man versendet solche Bere zentnerweise nach Holland, Frankreich, Bremen und Hamburg, um geringe unzeitige Weine damit roth zu färben, und sie als Pontak, Cahors, Burgunder ꝛc. zurük zu senden. Alle Weine, die mit Heidelberen gefärbt sind, machen den Trinkenden meistens etwas blaue Lippen, und dieses rührt von dem vielen Färbestoffe her; bei Hollunderberen hat man wirklich den an sich schon widrigen Geschmak davon, wer nur einigermassen ein Kenner ist, auf der Zunge. Solche Weine verursachen Kopfwehe und eine Gährung im Magen, wie auch starke Verstopfungen.

§. 5. Um zu erfahren, ob der Wein mit Wasser gemischt sey, so nehme man einen mit Oel bestrichenen saubern, von der äussern Rinde entblösten Steken, stosse ihn bis an den Boden ins Faß eines verdächtig gehaltenen Weines, und lasse ihn eine Viertelstunde in selbem. Nach dieser Zeit ziehe man ihn wieder heraus, und gebe Acht, ob Wassertropfen am Oele kleben oder herabfallen; ist dieses, so ist Wasser im Moste oder Weine.

§. 6. Will man wissen, ob ein Wein überschwefelt sey, so nehme man einen reinen silbernen Löffel, halte solchen, mit verdächtigem Weine gefüllt, über ein Licht oder über glühende Kohlen, und lasse ihn bis zur Trokne verdampfen. Ist der Löffel nicht schwärzlich angelaufen, oder bleibt sonst nichts als Spur zurük, so ist der Wein trinkbar. Man kann auch etliche Tropfen Silberglätt-Essig in einen solchen stark geschwefelten Wein fallen lassen; giebt er selbigem eine hohe Farbe, so ist er stark geschwefelt. Auch kann man eine Auflösung von Schwererde (terra ponderosa) mit Weinessig machen, welche, wenn der Verdacht gegründet ist, augenbliklich einen weissen Bodensaz macht. Solche zu stark geschwefelte Weine erhizen das Blut ausserordentlich und machen den Kopf betäubt. — Es sind gemeiniglich junge unzeitige Weine, die man durch das starke Schwefeln lieblicher, und zum Trinken angenehmer zu machen glaubt. Sie schlagen auch schon mehrentheils um, und gehen ohne dieses starke Schwefeln in die Essiggährung über.

§. 7. Weil junge Weine mehrentheils sehr blaß und matt von Farbe erscheinen, so werden sie, um ihnen das Ansehen von mehreren Jahren zu geben, mit allerlei Ingredienzien und Tinkturen gefärbt. Die meisten jungen Weine färbt man mit gebranntem Zuker oder holländischem braunen Sirup. Mit Sirup bekommen sie ausserdem noch einen angenehmen etwas süßlichen Geschmak. Ge-

wöhnlich aber nimmt man Zuker, der ohne Zuthat über dem Feuer ganz schwarz gebrennt, und dann mit einer gehörigen Menge Wein aufgelöset wird. Mit dieser Auflösung wird den jungen Weinen die Farbe gegeben. Es ist freilich nichts Schädliches dabei, als daß solche Weine bei einer weiten Reise, mittels der fremden Einmischung, aufs neue wieder in Gährung gehen. Das beste Mittel, um solche mit Zukerauflösung gefärbten Weine zu erkennen, ist von Wiegleb. Man soll nemlich etliche Tropfen von einer Sublimatauflösung, die ungefähr aus 10 Gran desselben mit 2 Loth destillirtem Wasser bestehet, in solchen Wein hineintröpfeln; wird er an seiner Farbe gar nicht geändert, so ist der Wein natürlich: geschieht aber nur in etwas eine Veränderung, so ist er mit Zuckerauflösung gefärbt.

§. 8. Gießt man über einen mit Sublimat vergifteten Wein nur einige Tropfen von kaustischem Salmiakgeiste, so wird sich nach und nach ein gelber Bodensaz zeigen. Schüttet man etwas frischbereitetes Kalkwasser hinein, so fällt ein Pomeranzenfärbiger Niederschlag zu Boden.

§. 9. Es ist allemal ein strafbares Unternehmen, wenn man die Säure des Weins durch Hinzuthun des Kalks zu heben sucht, oder auch nur verdünntes Kalkwasser in Menge hinzugießt. Denn sowohl die grobe Erde des Kalks, als die feine salzige desselben ist schädlich, indem die erstere die Verdauung verderbt, und das Blut verdickt, die

andere aber heftige krampfartige Zusammenziehungen verursacht. — Man nimmt 12 Loth fein gestossenen Zucker, und ein Quent gemeines Salz, mengt es untereinander, und thut es mit einem Nössel reinen Wein in eine eiserne Pfanne, und läßt es auf einem Kohlenfeuer gelinde zergehen; alsdann setzt man 1 Loth balsamum copaivae, der vorher in starkem Spiritus aufgelöset worden, hinzu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer stehen, bis die ganze Masse schwarzbraun wird; nachher nimmt man solche ab, und verdünnt sie mit etwas reinem Wasser. Wenn nun von dieser verfertigten Flüssigkeit etwas zu dem kalkigen Weine gegossen wird, so werden sie miteinander schäumen, und der Kalk sodann oben auf schwimmen. Von solchem Liquor nimmt man auf ein viertel Oehm Wein 3 Eßlöffelvoll, und so wird in Zeit von 4 bis 5 Tagen der Kalk aus dem Fasse oben ausgestossen werden. Man muß aber das Spundloch zumachen, doch so, daß eine Oeffnung von einem Finger breit darin bleibe. Der Wein wird zwar durch diese Probe bald gereiniget, aber im übrigen nicht verbessert.

§. 10. Wenn zu jungem saurem Weine von der Pottaschenauflösung, oder dem sogenannten Oleo tartari per deliquium etwas hinzugegossen wird, so benimmt es ihm im Augenblicke nicht allein die Säure, sondern macht auch eine merkliche Erhöhung der Farbe des Weins. Es verursacht zwar eine gewisse Trübe in dem Weine,

allein diese kann man ihm durch öfteres Schäumen benehmen. Ein solcher mit Alkali versüßter Wein hat aber immer noch, Troz seinem anfänglichen Feuer oder Glätte auf der Zunge, hinten noch einen vitriolisirten Weinsteingeschmack, oder etwas bittersalziges. Die beste Probe mit solchem Weine ist, wenn man eine Flasche davon beinahe bis zur Trockenheit in einem irdenen Geschirre abdampfen läßt, wo man dann ganz zulezt eine Art eines vitriolisirten Weinsteins findet. Man glaubt zwar, dieses sey weiter nichts schädliches, indem durch die Verbindung eines alkalischen Salzes ein sogenanntes Mittelsalz entstünde; allein erstens ist diese Verbindung nicht ganz genau, also nicht gehörig gesättiget; es wird daher nur ein Mittelding von solchem Salze darin schwimmend angetroffen; und zweitens gerathen dergleichen Weine bald wieder in Gährung, bei der geringsten Wärme, die sie leiden, und verderben am Ende gänzlich, wenn sie nicht gleich getrunken werden. Daher sucht man sie aufs schleunigste zu verzapfen und zu verkaufen. Leute, die solche Weine trinken, bekommen Blähungen, ausserordentlich viel Säure im Magen, und Aufstossen, wie auch gemeiniglich am andern Tage darauf heftiges Kopfwehe, wegen der innern Gährung, so sie hervorbringen. Weine, denen mit Kreide, Magnesia, und anderen absorbirenden Erden die Säure benommen ist, kann man durch Hineintröpfeln von alkalischer Auflö-

sung davon befreien, indem solche binnen einigen Tagen an dem Boden der Fässer oder Flaschen sich nieder setzen.

§. 11. Zu entdecken, ob Traubenwein mit Aepfelwein (Obstmost) vermischt sey, hierüber haben schon viele Schriftsteller etwas gesagt. Man soll zum Beispiele in solchen mit Aepfelwein vermischtem Wein eine Korallenzinke legen; ist er unverfälscht, so behält die Koralle ihre eigenthümliche rothe Farbe; findet aber das Gegentheil statt, so wird sie schwärzlich erscheinen. Allein die Erfahrung bestättiget diese Angabe nicht. Hauptsächlich wird da wohl der Geschmack am besten entscheiden. Wein mit Aepfelwein vermischt hat immer eine gewisse, ihm nicht leicht zu benehmende Trübe, und troz seiner Helle, immer noch einen gewissen Nebel oder Dunst in sich.

§. 12. Sehr oft wird Rheinwein und Frankenwein mit geröstetem oder geschärften Küchensalze, oder mit gerösteter Brodrinde verfälscht, um solche Weine reizend und angenehm zu machen, und um desto mehr auszuschenken. Solche Weine machen aber eine grosse Schärfe ins Geblüt. Das beste Entdeckungsmittel dagegen ist, daß man von solchem gesalzenen Weine etliche Mase in einem irdenen Geschirre verdampft, und zwar bis zur Trockenheit, wo man dann das darinn sich befindende Salz bald wahrnehmen wird.

§. 13. Die sehr gute, von Gaubius erfundne Weinprobe besteht aus einer Unze auri pigmenti, und 2 Unzen ungelöschtem Kalke. Diese beeden Stücke werden fein gestossen, und mit genugsamen Wasser in einem unglasirten Topfe so lange gekocht, bis die filtrirte Flüssigkeit 2 Unzen beträgt. Wenn nun eine solche flüssige Schwefelleber in Wein getröpfelt wird, welcher Bleitheile enthält: so wird solcher im Augenblicke braun oder schwarz, indem der aufgelöste Schwefel sich mit dem Bleie verbindet, und einen schwarzen Niederschlag bildet. — Ist aber kein Blei oder andere Metalle im Weine, und es ist solcher rein: so entsteht blos durch die Säure des Weins ein Niederschlag des aufgelösten Schwefels, und dieser fällt als eine Art von Schwefelmilch gelblich oder weislich nieder. So gewiß und sicher die Erfahrung von dieser Probe in seiner Art ist, so kann man sich indessen doch nicht immer auf ihre Erscheinung verlassen, indem Fälle eintreten können, wo diese und andere Weinproben von der Art nicht hinreichend sind, um mit Gewißheit auf das Daseyn des Bleyes schliessen zu können; denn es ist möglich, daß ein Wein durch das Eintröpfeln der Weinprobe braun werden kann, ohne im Geringsten mit Blei verfälscht zu seyn. Richtig ist es, daß, wenn die Weinprobe einen gelben Niederschlag absezt, der Wein auch sicher von Blei und anderen Metallen frei zu erklären sey; allein es läßt sich nicht

umgekehrt behaupten, daß der Wein bleihältig sey, wenn er durch die eingetröpfelte Weinprobe braun oder schwärzlich geworden. Es ist schon vorher gesagt worden, daß der Wein durch gebrannten Zucker, Hollunderlätwerge und andere Vegetabilien nicht allein Geschmack und Geruch, sondern auch Farbe erlange. Ob nun schon nach verhältnismässigen Umständen das Verfahren von solcher Art verwerflich ist; so kann derselbe doch auch nicht für bleyhaltig erklärt werden, wenn durch die Weinprobe eine braune Farbe sich ergeben sollte, woran gedachte färbende Zusätze Schuld seyn können. Auch die Fässer, auf welchen ein solcher Wein gelegen, können zu einem solchen Verdachte Anlaß geben, indem der färbende Stoff des Eichenholzes den Weinen auch eine stärkere Farbe mittheilen kann, so gut, als es die Erfahrung bei Franzbrandweinen zeigte, die, auf neuen eichenen Fässern gelegen, sich von selben färbten, und durch Eisenvitriol einen schwarzen Niederschlag gaben. — Durch das Gefrieren wird der Wein seiner wässerichten Theile, und eines gewiesen Antheils Weinsteins beraubt. Sollte es demnach nicht möglich seyn, daß, da nach dieser natürlichen Operation gemeiniglich die Farbe des Weines auch etwas dunkel wird, solcher durch die Weinprobe eine bräunliche Farbe erlangen könnte? Gleichwie es also Fälle geben kann, wo die Weinprobe einen bräunlichen Niederschlag im Stande ist zu liefern, ohne daß

der Wein bleihaltig sey, so können auch wieder Umstände sich einfinden, wo diese Probe ihre wirkliche Schuldigkeit thut, und durch einen braunen Satz die wahrhafte Gegenwart des Bleies oder anderer Metalle anzeigt. Hier ist die Ursache theils bei der Bereitung der Weine, theils in den Haushaltungen des gemeinen Lebens zu suchen. Es ist möglich, daß man bei Bereitung, Auszapfung, Aufbewahrung, Versendung und anderen Behandlungen des Weines metallische Dinge anwendet, z. B. messingene oder kupferne Hähne an den Fässern, Flaschen von schlechtem Zinne, Bouteillen mit bleiernen Schrauben; ferner bedient man sich nicht selten in den Küchen sowohl zu Wein = als Essigspeisen der gelb und grün glassirten Töpfergeschirre; auch wird wohl bei gewissen Umständen in Ermanglung der Gefässe der Wein in dergleichen Geschirren aufbehalten, ohne daß man auf die schädliche Wirkung der gelben und grünen Glasur, die meistentheils aus Silberglätte besteht, Rücksicht nimmt. — Man mache nur den Versuch, und stelle jungen sauren Wein in einem glasirten Geschirre zu Essig aus. In Zeit von 8 Tagen wird der Wein einen wirklichen süslichten Bleigeschmack angenommen haben, und die Glasur des Geschirrs stark angefressen seyn.

Ferners kann auch öfters durch eine Unvorsichtigkeit, daß man die Bouteille mit Bleischrott schwenkt oder reinigt, ein oder das andere Schrott

in den tiefen Rändern der Bouteille sizen bleiben, da dann der Wein, zumal wenn er eine Zeitlang darauf gestanden, einen wirklichen Bleigeschmack bekömmt, und daher schädliche Eigenschaften annimmt. Durch dergleichen unerfahrene Behandlung mit metallischen Körpern können daher die Weine Bleitheile erhalten, ohne daß sie aus einer strafbaren Absicht dadurch verunreiniget wurden.

Wie vielen Schaden haben nicht schon messingene und kupferne Küchengeschirre angerichtet? Allein ich will mich hier nicht auf eine weitläufige Art in eine bekannte Sache einlassen, sondern nur in Rücksicht der schädlichen Wirkungen des Bleis berühren, daß geringere Leute nicht allein aus Löffeln von schlechtem Zinne essen, sondern auch aus häuslicher Rücksicht ihren Kindern Trinkgeschirre oder sogenannte Becher von eben diesem gefährlichen Metalle in die Hände geben; und sollte nicht auch hier der Nachtheil bei so öftem Gebrauche dieser Gefässe in Anschlag gebracht werden können? Hiezu zähle ich auch eine Gattung von Eßlöffeln, welche wegen ihres weissen und glänzenden Aussehens statt silbernen gebraucht zu werden pflegen, weil sie Zusaz von Markositt, Zink, Spießglas und Arsenik haben.

Ich kehre aber wieder zu den Fehlern des Weins zurück, und finde zu bemerken, daß auch das Glas der Bouteillen einige Aufmerksamkeit verdiene, obschon es ein unzerstörlicher und unauf-

löslicher Körper ist, wenn es aus den dazu erfoderlichen Materien in richtigen Verhältnissen gut geschmolzen worden ist. Wird aber die Masse oder Fritte, woraus das Glas geschmolzen wird, in unschicklicher Proportion zusammengesezt, oder kommen noch fremde metallische Theile hinzu, und die Materie wird nicht durch hinlängliches Schmelzen innigst verbunden; so kann man die gegründete Besorgnis allerdings statt finden lassen, daß Weine, wenn sie eine Zeitlang in solchen Bouteillen von Glas stehen, verderben, oder sonst eine üble Eigenschaft annehmen, und diese Veränderung kann das nicht hinlänglich verglaste Alkali verursachen, von welchem die Säure des Weines verschluckt wird. Ob nun wohl diese Fälle sehr selten sind, so hat doch Hr. Grofroi in den Schriften der königlichen Akademie der Wissenschaften in Paris vom Jahr 1724 hievon besondere Erfahrungen und Versuche mitgetheilt, die er mit dem Glase der Bouteillen anstellte, auf welchen die Weine verdorben und dunkel geworden, und das Glas selbst von der Säure des Weins angefressen war; wie denn auch mineralische Säuren dieses Glas zernagten, und hernach Salze von verschiedener Art und besonderer Kristallisation bildeten. Wenn man nun in Betrachtung zieht, daß alle alkalischen Körper die vegetabilischen Farben dunkler machen, so kann man auch den Schluß daraus folgern, daß hier die dunkle Farbe eines solchen verdorbenen Weins von gedachtem nicht

hinlänglich verglaseten Alkali herkommen möge, und daß denn auch hier die eingetröpfelte Weinprobe einen braunen Niederschlag verursachen werde. Sollte aber demungeachtet durch die beschriebenen Weinprobenen kein hinlängliches Licht von der Gegenwart des Bleies erhalten werden können, so ist der beste Weg, daß man eine Quantität Wein einkochen, und den dadurch am Ende erhaltenen Extrakt in einem neuen Schmelztiegel verbrennen, und dann die Asche mit etwas, aus einem Theile Salpeter und zwei Theilen Weinstein durch Verpuffung erhaltenen schwarzen Fluß aufs neue im Schmelztiegel bei starkem Feuer zusammen schmelzen läßt, bei welcher Verrichtung sich das Blei als ein Korn reduziren wird. Es ist aber ein solches Korn genau zu untersuchen, ehe man es für ein wirkliches Blei erklärt, weil auch Kupfer und Eisen theils mit, theils ohne Vorsatz mit in den Wein kommen kann, wo denn in Rücksicht des Kupfers das flüchtige Alkali oder der Salmiakgeist angewendet wird, und das Kupfer sich dann durch seine blaue Farbe verräth. Das Eisen kann man aber mittels einer Galläpfeltinktur, die mit Weingeist gemacht worden, an seinem schwarzen Niederschlage erkennen. — Sollte aber der Antheil des Bleies im Weine zu gering seyn, und sich auf diese Art kein Metall herstellen lassen, so kann man die geringste Gegenwart dieses Metalls daraus erkennen, wenn man von getrocknetem Weinextrakte etwas, mit Unschlitt

vermischt, auf eine ausgehöhlte Kohle bringt, und mittels eines Löthröhrchens am Lichte verbläst, wo sich dann das Blei, wenn solches vorhanden, auf der Kohle durch einen gelbangeschmauchten Fleck zu erkennen geben wird. — Auch läßt sich Blei vermuthen, wenn beim Abrauchen des Weins in einer Glasschale sich weisse Rinden anlegen, die man dann mit einer Fettigkeit vermischt auf der Kohle verbläßt, wo es dann möglich ist, daß man wirkliches Bleikorn erhalten kann, zumal wenn man viele Bleirinde dazu verwenden kann.

§. 14. Eine weniger schädliche Mischung des Weins ist die mit Wasser, welche unter andern auch dadurch entdeckt wird, daß, wenn man Wein auf ungelöschten Kalk gießt, dieser dadurch gelöschet wird. — Wenn man in kochendes Baumöl reinen Wein schüttet, so prasselt es nicht, wohl aber, wenn er Wasser enthält.

§. 15. Jeder Vernünftige sollte, ehe er Wein trinkt, das heißt, solchen, der ihm schon an der Farbe oder sonstigem Aussehen verdächtig scheint, sogleich Untersuchungen anstellen, oder anstellen lassen. Auf solche Art würde vielen Pfuschereien und Betrügereien vorgebeugt, und mancher bei seiner Gesundheit erhalten.

Milch.

Ist die Milch durch Wasser verfälscht, so ist sie flüssiger, durchsichtiger, bläulich, schmeckt weniger

süß und fette, riecht nicht mehr so stark, und setzt weit weniger Rahm ab. Befindet sich aber wohl gar Stärke oder anderes Mehl darunter, um ihr ein besseres Ansehen zu geben, so verräth dieses derf Geschmack, die dicke Konsistenz, die darin schwimmenden Flocken, und der endliche Bodensatz.

Leim, starker Leim, Tischler oder Schreinerleim.

Der beste Leim für Maler rc. von den Abgängen des Leders, zumal des Handschuheleders oder Pergaments, aus England in viereckigen Blättern oder Spänen, muß schön hellgelb von Farbe, wie Wein, ganz trocken, hart im Brechen, durchsichtig, schwer, zähe, wie jeder alte Leim von den Häuten rc. alter Thiere (welcher deshalb vorzüglicher als der neue und jener von jungen Thieren ist,) im Bruche glatt, glänzend und weiß, ohne Geruch seyn. Drei oder vier Tage lang ins Wasser gelegt muß er stark aufschwellen, ohne zu zergehen, und wieder herausgenommen beim Trocknen seine vorige Gestalt annehmen. Der flandrische kömmt in dünnen, länglichen, ein paar Finger breiten, gelblichen Spänen vor. Der holländische, eine Nachahmung des englischen, wird weniger geschätzt. Noch schlechter ist der um Hamburg verfertigte. Unter den übrigen teutschen Sorten zeichnet sich der Breslauer aus. Schlechte Sorten sind die braunen, undurchsichtigen, schmutzigen, schmierigen Späne.

Galläpfel.

Die kleinen, schwarzblauen, grauschwärzlichen, oder dunkelblauen, höckerigen, fast stahligen, dichten, schweren, festen, undurchbohrten, inwendig glasigen oder vollharzigen, mit einem schwarzbraunen Kerne, aus Aleppo, Tripolis, Smirna, Zipern, sind die besten zum Gallen der Zeuge in Färbereien; zur Befestigung der rothen Safianfarbe ꝛc.

Schlechtere Sorten sind:

1.) Die italienischen, weißlichen, gelblichen, grünlichen, grössern, leichtern, durchbohrten, mehr oder weniger hohlen Galläpfel, die eine pulverige Substanz enthalten.

2.) Die gewöhnlich grossen, glatten, röthlichen und leichten französischen Puisch-Galläpfel.

3.) Oesterreichische, gelblich-röthliche, fast ganz glatte, meistens löcherige, leichte Galläpfel.

4.) Schlechte böhmische und ungarische Knopern.

5.) Spät gesammelte, und von dem Insekt verlassene, durchlöcherte Galläpfel.

Die dunkelblauen werden oft mit schlechten gefärbten aus England verfälscht. Allein die Farbe davon ist viel zu dunkel, und verliert sich durch Bestreichen mit Salzsäure; auch haben sie gewöhnlich eine Oeffnung, und sind so leicht wie die schlechtern.

Sassafrasholz, Fenchelholz.

Es kömmt in grossen, dicken, knolligen, stark ästigen, zum Theile von der Rinde entblößten, horizontalen Wurzelstücken vor, die weiß oder gelblich, oder braunröthlich-weiß, leicht, schwammig, von angenehmen Fenchelgeruch und von stark gewürzhaftem Geschmacke sind. Die Rinde ist leicht, schwammig, runzlich, von brauner Eisenrostfarbe, schmeckt und riecht stärker als das Holz. Das zerschnittene Holz muß vor der Luft gut verwahrt werden.

Schlechte Stücke sind

1.) die ganz rindenlose, fast geruchlose, nicht durch und durch braunröthliche, alte und kraftlose.

2.) Das Holz vom Stamme und den Zweigen, welches in wenigen ästigen, von ersterm sehr dicken, und von letzterm schwächern Stücken besteht, wird oft mit dem Wurzelholze vermengt.

Märzviolen.

Die zur Zuckerfärberei gebräuchlichen Blätter der Märzviolen, oder blauen Veilchen werden oft mit den Blättern des Hundsveilchens (viola canina L.) oder des Rauchveithers (viola hirta L.) verfälscht. Allein die Blätter dieser beiden Blumen sind hellblauer, und haben nicht den angenehmen Veilchengeruch. Sind die wahren Veilchenblätter zwar unvermischt, aber schlecht getrocknet und schlecht aufbewahrt worden, so entdeckt man die-

sen Umstand daran, daß man sie in einem wohl verschlossenen Glase an einem warmen Orte einige Zeit verwahrt, wo sie dann rostgelbe Farbe bekommen.

Rhabarber, Rhei palmati radix, Rhabarbarum verum.

1.) Die chinesische, sardinische, ostindische (dänische) Rhabarber aus China und Ostindien, gute und schlechte untereinander. Sie ist schwerer und dichter als die folgende, selten durchlöchert, lang, zilindrisch, oder auf zwei Flächen breit gedrückt.

2.) Die weit theurere, aber auch bessere russische Rhabarber ist ausgelesene chinesische, und kömmt in mehr rundlichen Stücken vor, von roth- und weißgelber Farbe, leichter als die vorige, durchlöchert, oder öfters so ausgeschnitten, daß sie fast wie eine Rinde aussieht, dem Wurmstiche mehr unterworfen, als die chinesische.

3.) Die teutsche Rhabarber erhält nie ganz das Ansehen der ausländischen, sie mag von einer Sorte gezogen seyn, von welcher sie will; immer ist sie etwas poröser und zusammengeschrumpft verdient aber doch zum Färben mehr versucht zu werden.

Die beste Rhabarber besteht aus kurzen, 3—5 Zoll im Durchschnitte dicken, mässig schweren, glatten, dichten, gelbbräunlich, zuweilen gemaserten, inwendig hellgelben, rosenfarben und weißlich nach der Quere gestreiften, oder, wie das In=

nere der Muskatnuß, gefleckten, trockenen, leicht zerreiblichen, frisch riechenden und schmeckenden, zwischen den Zähnen knirschenden, den Speichel schnell, ohne dabei sehr schleimig oder kleberig zu werden, safrangelb färbenden Stücken, die von ausgetröpfeltem, in Wasser aufgelösten Gewächslaugensalze dunkelbraun werden müssen.

Die schlechten Sorten sind: allzuleicht, schwammig, alt, nicht trocken genug, oft schimmlich, inwendig verdorben, stockig, schwärzlich oder schwarzgefleckt, ganz schwarzpulverig und wurmstichig, schwach oder fremdriechend, oder ganz geruchlos, länglich und dünne.

Sie wird verfälscht mit gelbgefärbten alten Wurzeln, deren Wurmlöcher auch wohl mit Rhabarberpulver oder einem Teige aus diesem und aus Tragakantschleime ausgefüllt sind. Die Färbung entdeckt man leicht mit dem nassen Finger; den zweiten Betrug aber theils schon durch das einigemal darüber Hinstreichen mit der Hand, oder durch Gegeneinanderschlagen der Stücke; noch gewisser aber beim Zerbrechen derselben, wo dann die Wurmlöcher sogleich in die Augen fallen. — Auch werden oft statt der theuren russischen Rhabarber durchsägte und durchbohrte, dicke Stücke der gewöhnlichen Rhabarber darunter gemischt; sie sind aber nicht probehältig. — Zuweilen findet man auch die Wurzel von der schlechten oder pontischen Rhabarber untermischt. Diese ist mehrentheils länger und dünner als die wahre Rhabarber, zi-

linderisch, ästig, meist gespalten, leicht, dunkelbraun oder hochgelb, inwendig weißgelblich, auch rothgelb marmorirt, und im Querdurchschnitte vom Umkreise nach dem Mittelpunkte zu strahlenförmig, von schwachem Geruche, von zusammenziehenden, rhabarberähnlichem, bitterlichen, aber weniger widrigen, mehr schleimigen Geschmack; knirscht weniger unter den Zähnen, als Rhabarber, färbt den Speichel nicht so gelb, und giebt auch einen blassen, wässerigen Auszug. — Endlich wird sie auch mit Mönchsrhabarber (Rhabarbara monachorum) verfälscht. Diese besteht aus runzlichen, braunen, innwendig schmuzigbräunlichen oder gräulichgelben, dunkelroth geaderten Stücken, von bitterlich rhabarberartigem, aber viel stärker zusammenziehenden Geschmack, die auch den Speichel anfangs safrangelb färben, aber weit mehr Ekel erregen.

Anis, gemeiner Anis, Anisi vulgaris semen.

Er muß grobkörnig, gründgelb, auf der erhabenen Seite gestreift, frisch, glänzend, schwer, trocken, ganz rein, von starkem Wohlgeruche und gewürzhaft süßlichem Geschmacke seyn, wie der Spanische und Maltheſische, als die besten Sorten. Der Apulische ist auch gut, schmeckt aber süßbitter, und etwas widrig. Der aus der Levante und Südeuropa ist besser und kräftiger, als jener aus Norden.

Schlechte Waare: der Samen ist unreif oder wurmstichig, und mehr oder weniger geruch- und geschmacklos. — Der angefeuchtete ist klumpig, und wenn er sich in den Fässern erhitzt hat, schimmlich, schwarz und verdorben. — Der unreine hat viele Hülsen und taube Körner bei sich, die sich auf der Hand wegblasen lassen.

Ist er mit mehreren durch das Sieb gefallenen Erdklümpchen von alter, stark durchsalpeterter Kellerwand verfälscht, so entdeckt sich dieser Betrug bei einer fleissigen Besichtigung, auch zwischen den Fingern, und durchs Schwemmen, wobei die Klümpchen im Wasser zergehen.

Kümmel, Semen Carvi.

Guter Kümmel muß in lauter groben, starken, vollkommenen und frischen Körnern bestehen, die einen sehr gewürzhaften Geruch und Geschmack haben. Schlechter Kümmel ist unrein, nemlich mit vielen ganz kleinen Körnern, fast blos Hülsen, mit vielen Stengeln, Staube und anderm Unrathe vermengt, oder auch dumpfig, oder von Würmern angefressen.

Aloe, die socotrinische helle Aloe, Leberaloe.

1) Die Succotrinische, Socotrinische oder Suckotrische ist gelblichroth, gelblich bestäubt, gepülvert aber goldgelb, so wie auf dem stark glänzenden und an den Kanten durchscheinenden glatten Bruche, rein, leicht, in der Kälte hart und

brüchig, im Sommer etwas biegsam und zwischen den Fingern weich, im Weingeiste größtentheils auflöslich; mit Wasser, worinn sie zergeht, bildet sie ein Gemisch, wie hefiges Bier, und riecht spezifisch, etwas nach Bisam. Die helle, als die seltene aber beste, ist durchsichtig und gelb.

2) Die braune oder Leberaloe in großen Kürbisflaschen, sehr frisch so dunkelbraun, wie die Roßaloe, als die schlechteste Sorte, gegen die Mitte zu schwärzlich, nach einiger Zeit leberbraun, weniger glänzend und durchscheinend, als die Socotrische, von der sie indessen wenig abweicht, wenn man sie so lange aufhebt, bis sie ganz bröklich ist; doch riecht sie stärker und widrig, schmeckt auch ekelhaft bitter, und läßt bei der Auflösung in Wasser und Weingeiste viel Rückstand.

Die Verfälschung mit arabischem Gummi, mit Süßholzsaft, oder mit gemeinem Schlehensaft verräth der nicht so starke Geruch und Geschmack, die auffallende Durchsichtigkeit, Zähigkeit und helle Auflösung des Gemenges in Wasser. Auch sind dergleichen Sorten im Winter nicht so zerbrechlich. — Mit Harz oder Pech vermengt stößt sie auf glühenden Kohlen einen harzigen, pechartigen Geruch aus, den die ächte Aloe nicht hat.

Schlechte Sorten sind die weiche, klebrige und stinkende, in Fässern gepackte Aloe; deßgleichen die beinahe schwarze, sehr widrig riechende und schmeckende, mit allerlei erdigen und fremdartigen Theilen verunreinigte Aloe, insgemein Roß-

aloe (Aloe cabalina) genannt. — Die Leberaloe mit reineren, helleren Stücken dieser Roßaloe vermischt, schmeckt und riecht ungleich widriger.

Animeharz, Flußharz, Kourbarillharz, Resina Anime.

Es soll reine, rundliche, blaßgelbe, weiß bestäubte, im Bruche glänzende, mit Weingeist abgewaschen durchsichtige, trockne, doch wie fett sich anfühlende, leicht zerbrechliche, gerieben oder auf Kohlen gestreut, sehr angenehm riechende und ganz verbrennliche, im Wasser unauflösbare, in Weingeist, fetten und ätherischen Oelen etwas langsam auflösliche Stücke haben. — Schlechte Stücke haben eine schwärzliche Rinde. — Mit schlechten Stücken von Kopal oder Weihrauch vermengt ist es im Weingeiste nicht auflösbar, und der Weihrauch sticht durch seinen Geruch hervor. — Der Kopal, mit dem es oft verwechselt wird, ist viel härter, fester, auf der Oberfläche nicht mehlig, und kömmt in grösseren Stücken vor, die, wie gesagt, in Weingeist sich nicht auflösen lassen.

Arabisches Gummi, Tintengummi, Senegalgummi, Gummi arabicum.

Es sey trocken, fest, spröde, ganz rein, helle, halbdurchsichtig, farbenlos, oder hellgelblich oder rothbräunlich, oft aussen runzlich und rissig, hart, zerbrechlich, im muschligen Bruche glänzend wie Glas, schwer zu pulvern, ohne Geruch, im Munde

fad schleimig, durch Feuchtigkeiten zähe, in kaltem und heissem Wasser ganz auflöslich, im Feuer aufschwellend, ohne zu brennen, und endlich unter Ausstossung eines schwarzen brenzlichen Rauches sich verkohlend, in theils runden, theils wurmförmig gewundenen, verschiedentlich grossen Klümpchen. Das beste ist in kleinen weissen Tröpfeln und Körnern.

Bei den Droguisten folgen die Sorten folgendermassen aufeinander:

1) Feines arabisches Gummi; länglich gewundene, fast farbenlose oder weisse, nicht zu grosse Stücke.

2) Senegalisches, grössere, blaß- und braungelbe Kugeln;

3) Barbarisches, verschiedene Stücke untereinander.

4) Gemeines Tintengummi, kleine, undurchsichtige, schmuzige, braune oder schwärzliche, zum Theil bitter schmeckende Stücke.

Auch das Gummi turicum ist eine Gattung arabisches Gummi in grossen, aneinander klebenden, nicht sehr durchsichtigen Stücken.

Man verfälscht dieses Gummi mit dem einheimischen von den Pflaumen- Kirschen- Mandel- Pfirsich- und Aprikosenbäumen heraus quellenden Gummi oder Harze. Alsdann ist es aber braungelber, zäher, schmieriger, etwas widrig schmeckend, im Wasser weniger klar auflöslich. Gute, weisse, reinere, ganz trockene Stücke dürften sich

indessen kaum von dem ächten arabischen Gummi unterscheiden lassen. Die ganz rothen, glatten Klumpen bleiben aber in der Tinte wie eine Gallerte zurück, und kleben wie Leim.

Drachenblut, Rotangsaft, Sanguis draconis.

Ein sprödes, trockenes Harz, in Kugeln geformt, welches rein, dunkelroth, leicht zu einem schönen, glänzenden, blut- oder karmoisinrothen Pulver zerreiblich ist, auf einem erwärmten Glase oder naßgemachten Wetzsteine schöne rothe Striche geben, weder Geruch noch Geschmack haben, aber auf glühenden Kohlen lieblich, fast wie Storax riechen, im Feuer brennen, im Wasser ganz unauflöslich, aber leicht auflöslich im Weingeiste seyn, und fette Oele blutroth färben muß. Das von Karthagena und Sumatra ist vorzüglich gut. Die feinste, ganz schwarze, auf dem frischen Bruche glänzende, und in den Rissen brennend granatrothe, gepülvert aber leben- oder zimmtfarbige, den Weingeist ganz granatroth färbende, im Wasser wenig, trüb, und pechfarbig auflösende Sorte hat Cook in Botany-Bay gefunden.

Eine andere seltene ist weich und zähe, schön blutroth, und wird erst mit der Zeit trocken.

Die gemeine Sorte (Drachentropfen) besteht aus harten, pflaumengrossen Stücken, die in langen Blättern eingewickelt sind, daher sie auf der Oberfläche der Länge nachgestreift sind.

Eine dritte Sorte in unförmlichen grösseren oder kleineren Stücken (sang. drac. in granis) ist gewöhnlich geringer, aber auch oft reiner und besser als die vorige.

Eine vierte Sorte kömmt bei den Materialisten in breiten Kuchen oder Tafeln vor, welches die geringste Sorte, und gewöhnlich blos nachgemacht ist.

Es wird verfälschet mit verschiedenen Gummen, Tannen- oder Fichtenharz, die blos mit etwas ächtem Drachenblute oder Brasilienholze gefärbt sind. Diese dunkelrothen, runden Stücke (sang. drac. in tabulis) entzünden sich nicht im Feuer, sondern werfen Blasen, platzen, riechen pechig, und lassen sich als eine zähe Masse im Wasser auflösen. — Mit arabischem Gummi und Ziegelblute in Blätter gewickelt hat es die vorigen üblen Eigenschaften. Auch stinkt ein solches Gemengsel auf glühenden Kohlen wie versengtes Haar, wenn viel Thierblut darunter ist. — Oft wird auch ein blosses Kunstprodukt aus gepulvertem Sandel und Geigenharz oder Fichtenharz als Drachenblut ausgegeben. Dergleichen runde, oder zusammengedrückte Stücke (sang. drac. in tabulis) stossen ebenfalls auf glühenden Kohlen einen brenzlichen Pechgeruch aus.

Fischleim, Sarcocolla.

Dieses Gummiharz besteht aus grossen und kleinen, rundlichen, weißgelblichen oder rothen Stü-

ken oder Körnern; die fast geruchlos sind, fad süßlich bitter schmecken, und manchmal mit einem faserigen Gewebe aneinander hängen. Sie zergehen leicht im Munde, und hinterlassen vielen Schleim auf der Zunge, lösen sich größtentheils im Wasser, wenig in Weingeist auf, blähen sich an der Lichtflamme auf, platzen wie Pulver, und riechen dann angenehm. Je weisser, frischer, leichter, schwammiger, zerbrechlicher und kleberiger die Waare ist, desto mehr wird sie geschätzet.

Die schlechte Sorte ist braun von Farbe und kömmt in Massen und Körner vor, die vielen Unrath mit sich führen.

Geigenharz, Colophonium.

Das beste ist in grossen, festen, trockenen, braunen, durchscheinenden, im Bruche durchsichtigen und glänzenden Stücken, welche in der Kälte sehr spröde und zerreiblich, gepulvert weißgelblich, geruch- und geschmacklos seyn, auf glühenden Kohlen harzig, terpentinartig riechen, und im stärksten Weingeiste aufgelöst, mit Wasser niedergeschlagen sich trüben müssen. — Vermischt mit gemeinem Peche und mancherlei Unreinigkeiten ist es dunkler von Farbe, oft schwarz, nicht so hart und spröde und von eigentlichem Pechgeruche.

Kopalharz.

Der feinere oder levantische Pankopal muß weiß, fast wasserhell aussehen, beim Reiben und auf

Kohlen fein gewürzhaft riechen, bei mässiger Wärme fliessen, leicht an der Flamme und mit blassem Rauche verbrennen, mit Zurücklassung von etwas Kohle. In Wasser, Terpentin und fetten Oelen löst er sich für sich nicht auf, und in den beiden letzteren nur zu einer braunrothen Kolophoniumart zuvor geröstet; desto stärker muß er dieses thun in wasserfreiem Weingeiste, ganz in Schwefelnaphte und den feinsten ätherischen Oelen.

Der gemeine Kopal sieht gelb aus, ist weniger durchsichtig, hart, und manchmal auch innen weich, riecht nicht so fein, brennt schwerer und hat keine so grosse Auflösbarkeit als der Pankopal.

Es giebt auch Stückchen, deren Kern gelber gemeiner Kopal, und mit starken Lagen feinern Kopals überzogen ist, und so auch umgekehrt.

Ist er mit Senegalgummi verfälscht, so ist er im Wasser auflöslich.

Süßholzsaft, Lakrizensaft, Succus liquiritiae.

Der käufliche muß, wenn er gut ist, schwarz, fest, derb, trocken, leicht zerbrechlich, nicht angebrannt, auf dem Bruche dicht, gleich und glänzend seyn, im Munde leicht nach und nach ganz zerfliessen, angenehmer süß als die Wurzel selbst schmecken, und im Wasser ohne vielen Rückstand sich auflösen. Der spanische und italienische wird für den besten gehalten.

Selbstbereiteter Süßholzsaft soll von brauner

Farbe, von lieblichem, zuckerhaften, prickelndem, aber im Halse nicht kratzenden oder scharf, brenzlichbitterm Geschmacke seyn, sich im Munde und im Wasser ganz auflösen und in Fäden gezogen goldfarben aussehen.

Die schlechten Sorten sind entweder verbrannt, riechen und schmecken deshalb brenzlich, und lösen sich im Munde und im Wasser nicht gehörig auf, oder sind mit Stroh, Sand und vielen Blättern verunreiniget. — Die mehrern oder wenigern metallischen Kupfertheilchen, womit er öfters vermengt ist, fallen entweder schon auf der äussern Oberfläche manches verkäuflichen Süßholzes, oder doch, wenn man etwas davon in Wasser aufgelöst, auf einem Spiegelglase ausbreitet, wie Flimmerchen in die Augen, oder werden durch die Loupe entdeckt, oder lassen sich auch durch blosses Auflösen und Filtriren ausscheiden. — Ist er mit Pflaumenmus, Mehl rc. verfälscht, so stumpfen diese Zusätze den Geschmack ab, und verändern ihn, und fallen in der Auflösung zu Boden.

Stärke, Kraftmehl, Ammelseife, Amylum.

Sie muß leicht, schneeweiß, weich anzufühlen, geruch- und geschmacklos seyn, beym schwächsten Drucke in lange und schmale Prismen zerspringen, als Pulver in den Händen gerieben sanft knirschen, sich in 8 Theilen lauem Wasser milchigweiß auflösen, und oben auf dieser Flüssigkeit nichts Hül-

siges oder sonst Fremdartiges zeigen. — Ist sie mit erdigen Theilen vermengt, so läßt sie sich in Stücken sowohl als in Pulver nicht so sanft, sondern härter und rauher anfühlen, und die Zusätze fallen in der stark gewässerten Auflösung zu Boden. — Mit gröberen, unreinen Sorten, oder gar mit Alabaster- und Gipsmehl verfälscht fallen die Stücke nicht so schön weiß, sondern gelblich oder graufleckig und schwer aus, und geben aufgelöst einen schmutzigen Bodensatz, oder es schwimmen die Unreinigkeiten auf der Oberfläche. Auch knirscht eine solche Stärke stark zwischen den Zähnen.

Tragant, Tragakanth, Adragant, Tragacantha, Tragacanthum.

Besteht aus harten, trocknen, zerbrechlichen, runzlichen, plattrundlichen, bandförmigen, auf verschiedene Art gewundenen, etwa 1 Linie breiten und zolldicken, hohlen, weissen, fast durchsichtigen, durchs Alter etwas graulichen und gelblichen, endlich röthlichen Stücken, die im Wasser stark aufschwellen, und eine schöne, glänzende, durchsichtige Gallerte vorstellen, in der Hitze aber nicht schmelzen, an der Flamme mit einem Geruche von verbrennendem Brode verglimmen, und in Weingeist, Naphta und Oelen ganz unauflöslich sind. — Schlechtere Sorten. Dahin gehört die sogenannte Messana oder Gummi de Balfora, dunkelfarbige, schmutzig gelbe, braune, schwärzliche Klümpchen, theils kleine bröckliche Abfälle

von der Tragacantha electa, die mit noch andern Unreinigkeiten vermengt sind. — Auch der alte graugelbliche, gelbbraune, röthliche und unreine Tragant ist verwerflich.

Zucker.

Der feinste Zucker heißt Kanarienzucker, die zweite Sorte Raffinade, und die dritte Meliszucker. Ein guter Zucker muß ganz weiß, hart fest, auch in feuchter Luft trocken, klingend, etwas durchschneidend, sehr süß, und vollkommen klar in reinem Wasser auflöslich seyn, ohne daß die Auflösung durch flüssiges Laugensalz getrübt, und durch Salmiakgeist bläulich gefärbt wird; auch darf der Zucker mit Salmiak zerrieben keinen flüchtigen Geruch von sich geben. — Ist er beim Raffiniren über dem Steinkohlenfeuer mit Steinkohlenpulver vermengt worden, so nimmt er davon einen üblen Geruch an, und das Pulver giebt in der Auflösung einen schwarzen Niederschlag. — Mit Kupfertheilen von den Siedgefäßen geschwängert, sieht er mehr grünbläulich aus, und seine Auflösung färbt den Salmiakgeist bläulich. — Mit erdigen, schleimigen Theilen vermischt wird er leicht an der Luft feucht, und die Auflösung desselben durch Laugensalz getrübt. — Führt er Zinkvitriol bei sich, so fällt er davon ins Bläuliche, schmeckt herbe, und färbt die Galläpfeltinktur in der Auflösung schwärzlich. Der daraus mit Laugensalz gemachte Niederschlag sieht gelb aus.

Weihrauch, Thus, Olibanum.

Blaßgelb, hart, durchscheinend, in verschiedentlich grossen Körnern, die oft zusammengeklebt, übrigens trocken, auswendig mehlig, zerbrechlich und im Bruche matt sind, schwach balsamisch, etwas scharf bitterlich schmecken, und spezifik riechen, zwischen den Zähnen anfangs spröde sind, hinterdrein sich aber anhängen, zähe und weich werden, leicht entzündlich sind, mit heller Flamme und ungemeinem Wohlgeruche verbrennen. Das Pulver davon giebt mit Wasser angerieben eine harzabsezende Milch, zergeht aber in Weingeist wie der Mastix.

Der Männleinweihrauch bei den Materialisten als der beste besteht aus trockenen, weissen oder bleichgelben grossen, rundlichen, durchsichtigen, spröden Körnern.

Der Weibleinweihrauch ist mehr gelb, weicher, länglich, und hat fast die Form einer Weiberbrust.

Der indianische oder der von Mocha ist unrein, und besteht aus undurchscheinenden, röthlichen oder rothbraunen, mit Sand, Rindenstückchen 2c. verunreinigten Massen.

Er wird mit Fichtenharz und Lerchenbaumharz verfälscht. Dergleichen Gemengsel sieht dunkelgelbrothbraun aus, schmeckt widrig, bitter, und giebt einen terpentinartigen Geruch auf Kohlen. — Mit Fichtenweihrauch aus den Ameisenhaufen verfälscht, hat er weisse oder fle=

ckige Körner, denen der Wohlgeruch des ächten Weihrauchs fehlt.

Baumöl, Oleum olivarum.

Reines Baumöl ist weiß oder weißgrünlich, auch, wie ächtes Provenzeröl, blaßgelblich, durchsichtig, von fast gar keinem Geruche, von mildem, süssem Geschmacke, und schon in einer sehr geringen Kälte zu einer ganz weissen, körnigen Masse gerinnbar, in deren Mitte noch etwas helles, nicht zerrinnendes Oel stehen bleibt. Uebrigens muß es sich zu einer in der Färberei auf Baumwolle ꝛc. anwendbaren seifenartigen Flüssigkeit sehr vollkommen mit der Aezlauge vereinigen und vereinigt bleiben. — Eine schlechte Sorte ist das trübe, undurchsichtige, dunkelgelbe oder grüne, widrig thranig riechende, und scharf bitterlich oder ranzig schmeckende Oel.

Es wird oft mit Rübenöl oder Leinöl verfälscht; alsdann gerinnt es aber erst bei 10 bis 15 Grad Reaum. unter dem Gefrierpunkte; beim Schütteln wirft es viele Blasen auf, riecht und schmekt anders, und brennt nicht mit einer so reinen und hellen Flamme als das unverfälschte. — Nicht selten bedient man sich auch des Bleies oder des Bleiweisses, um nicht nur das schlechte Baumöl, sondern auch Rüb- oder Leinöl süß und weiß, und die Leztere dadurch dem Erstern ähnlich zu machen, und sie statt dessen zu verkaufen; so wie auch das gemeine Baumöl in zinnernen Gefässen an der

Sonne weiß gebleicht wird. Oft fällt es denn ganz farbenlos aus, schmeckt eigen süßlich, ist schmieriger, und wenn man eine Porzion mit gleichviel destillirtem Essig und einigen Tropfen Salpetersäure stark zusammenschüttelt, und den davon wieder abgeschiedenen Essig mit Hohnemanns Bleiprobe vermischt, so entsteht ein brauner oder schwärzlicher Niederschlag.

Weisse Bierhefe.

Sie muß frisch, rein, leicht, nicht sauer, von kräftigem Geruche seyn, in kaltem Wasser auf der Oberfläche wie Fett gerinnen, und mit Brandwein, Zucker und Weizenmehl in der Wärme noch gut gähren. Schlechte Hefe ist sauer und verdorben, alt, riecht fad, nicht mehr geistig, sinkt unter im Wasser, und gährt nicht mehr an einem warmen Orte mit Brandwein, Zucker und Weizenmehl. Mit Mehl verfälscht und vermengt, gährt sie mit obigen Zusätzen ebenfalls nicht mehr, oder doch nur schwach.

Hanföl.

Es muß rein, hell, schön blaßgrün aussehen, widrig riechen, ekelhaft süß schmecken, und leicht in der Kälte erstarren. Die schlechte Sorte ist trüb, unrein, allzuschleimig, oder stark schäumend.

Terpentin.

Der sehr seltne, ausserdem aber verfälschte Cy=

prische ist nebst dem Canadischen der feinste, und soll fast ganz weiß, oder doch nur etwas bläulich, hell, durchsichtig, dick und zähe, von starkem, balsamischem Wohlgeruch, und fast ganz ohne scharfen oder bittern Geschmack seyn.

Der venedische oder Venetianische gangbarere ist hell, gelblich, flüssig und zähe, dicker als Oel, flüssiger als Honig, von balsamisch harzigem, etwas zitronartigem, nicht unangenehmen Geruch, und scharfem, bitterlichem Geschmack. Je frischer, reiner, durchsichtiger, weisser und flüssiger er ist, desto besser ist er. Im stärksten Weingeiste muß er sich ganz und rein auflösen, und mit 4 Theilen Wasser versezt eine gleichförmige, dicke, ganz weisse, milchige Mischung darstellen, worauf das ätherische Oel des Terpentins schwimmt. Sie riecht dann mehr nach Weingeist als Terpentin, und bleibt, auch geschüttelt, immer gleichförmig und unzersezt. Gießt man den 4ten Theil Schwefelnaphta zu, so scheidet sich wesentliches Terpentinöl in grossen Tropfen aus, welches am stärksten schmeckt. Der beste wird Lyoner Bijou genannt.

Der Straßburger ist weniger zähe, flüssiger, reiner, durchsichtiger, etwas bräunlich, von Geruch nicht unangenehm, und von hervorstechendem, bitterm Geschmack.

Der gemeine Terpentin ist zähe, dick, flüssig, schwer, weißlich oder graugelblich, undurchsichtig, von einem eigenen starken Geruch, von Geschmack

etwas scharf bitterlich und leicht in der Kälte gerinnbar.

Der Zyprische wird mit Venedischem und Straßburger verfälscht. Beide riechen aber nicht so angenehm und verändern ihre Farbe. — Der venedische mit gemeinem, über dem Feuer durchsichtig gemachtem Terpentine vermischt, ist nicht vollkommen durchsichtig, auch unreiner von Ansehen, gewöhnlich dicker, und übelriechender. Die Auflösung in starkem Weingeiste ist mehr gefärbt, und riecht, mit 4 Theilen Wasser verdünnt, stärker nach gemeinem Terpentin als nach Weingeist. Erstere hängt sich auch beim Umschütteln des Glases als eine klebrige Masse an die Wände desselben an. — Es giebt auch künstliches Gemengsel aus gemeinem Terpentin, 1 Theil geschmolzenem Geigenharz und Baumöl. Dieses verräth sich durch seine dunkelbraune, schmuzige Farbe und den unangenehmen gemischten Geruch und Geschmack, löst sich nur unvollkommen im höchstreinen Weingeiste auf, und wirft das Baumöl in lauter gefärbten Tröpfchen nieder, welches, wenn man alles mit 4 Theilen Wasser verdünnet, auf die Oberfläche kommt, während das Geigenharz zu Boden fällt.

Terpentinöl, Terpentinspiritus.

Es muß leicht, wasserhell, ungefärbt und ganz flüssig seyn, seinen eigenen starken, durchdringenden Geruch und heissen scharfen Geschmack besizen,

sich im stärksten Weingeiste vollkommen auflösen, sein Geruch aber in der mit 4 Theilen Wasser verdünnten Flüssigkeit immer hervorstechend bleiben. Auch soll es in reines, mit einem Oele abgeriebenen Bleiweis gerührt, nach einer halben Stunde wieder auf der Oberfläche sich sammeln. — Das käufliche Künöl ist unreiner, und nicht so fein als Terpentinöl. — Wenn das Terpentinöl nicht genug rektifizirt ist, so vereinigt es sich gänzlich mit einem Bleiweisse, das mit einem Oele abgerieben ist. — Ist es mit Baumöl verfälscht, dann sieht es schmuziger aus, und hat einen widrigen, gemischten, nicht reinen Terpentingeruch, löst sich auch nur unvollkommen im stärksten Weingeiste auf; das Baumöl setzt sich nemlich tropfenweise zu Boden, und steigt, wenn das Ganze mit 4 Theilen Wasser verdünnt wird, wieder aufwärts.

Nußöl, Wallnußöl, Oleum nuc. jugland.

Das gute ist weiß oder blaßzitronengelb, hell, von mildem süssen Geschmacke, ohne Geruch, und in der Kälte nicht leicht gerinnbar, aber bald ranzig. — Eine schlechte Gattung ist das braun, auch wohl gar schwärzlich aussehende, und ranzig bitter schmeckende. Ob es mit Mohn- Erdmandel- oder Buchöl vermischt sey, läßt sich nur durch Vergleichung mit einem frischen Nußöle erforschen, welches zwar dadurch nicht an Weisse verliert, aber, wenigstens das mit Buchöl verfälschte, nicht

mehr recht trocknen will. — Das allenfalls darin befindliche Blei wird, wie beim Baumöle gesagt worden, entdeckt.

Bittererde, Bittersalz-Erde, Magnesia alba oder nitri.

Sie ist schneeweiß, sehr locker und leicht, zart, ganz geruch- und geschmacklos, in genug verdünnter Schwefelsäure vollkommen und schnell mit Aufbrausen, aber ohne Trübung oder Rückstand auflöslich, auch in Scheidewasser, so, daß diese Auflösung, wenn sie recht stark ist, mit konzentrirter Schwefelsäure versetzt ebenfalls sich nicht trübt, und nichts niederschlägt. Alle Säuren, worin sie sich auflöst, bekommen einen bittern Geschmack. In der abgedünsteten schwefelsauren Auflösung müssen bis auf den letzten Tropfen Bittersalzkristallen anschiessen. Sie brennt sich nicht hart, noch auch zu Kalk wie Alaunerde; eben so wenig bleibt sie aber auch unverändert, wie Kieselerde.

In einem glühenden Löffel über glühende Kohlen gehalten, darf sie endlich keinen schweflichen Geruch von sich geben.

Ist sie mit Salzsäure vermischt, so werden 2 Quentchen davon mit 2 Loth Wasser digerirt oder gekocht, und rein filtrirt, von der wässerigen Silberauflösung getrübt. — Nicht selten ist sie verfälscht oder verunreiniget mit Kalkerde, Kreidepulver, gepulverten Eierschalen, oder eines von diesen Dingen ist wohl gar ganz allein unterschoben.

Diese Zusätze bleiben in der Auflösung mit Schwefelsäure ganz oder zum Theil unaufgelöst liegen, oder auch die klar abgegossene Auflösung einer solchen Bittererde in Salpetersäure wird von etwas aufgelöstem zuckersaurem Pflanzenlaugensalze weißmolkig. — Mit Gips verfälscht, läßt die in Salpetersäure bis zur Sättigung aufgelöste Magnesie denselben unaufgelöst niederfallen, oder sie verbreitet, mit Holzkohlenpulver verbrannt; einen Schwefelgeruch. — Bei der Vermischung mit Thonerde nimmt die schwefelsaure Auflösung einen süßlichen zusammenziehenden Alaungeschmack an, und dergleichen Magnesia wird auch von der Salzsäure nicht vollkommen aufgelöst. — Die beigemischte Alaunerde verräth sich, wenn dergleichen mit Aezlauge digerirte Magnesia aufgelöst wird, so, daß die Talkerde unaufgelöst zurückbleibt. — Die Kieselerde bleibt eben so in der Auflösung unaufgelöst liegen. — Laugensalz enthält sie, wenn z. B. zwei Quentchen mit 2 Loth Wasser digerirt oder gekocht werden, und die reine filtrirte Flüssigkeit die Kurkumetinktur braun färbt.

Federalaun, Federweiß, Alumen plumosum.

Er besteht aus vielen geraden, mürben, sehr weissen, glänzenden, glatten Fäden. Er muß grob und leicht seyn, und wie Alaun säuerlich und zusammenziehend schmecken, wie Alaun sich in Wasser auflösen und federich sich kristallisiren.

Mit dem Asbest (Amiant, Erdflachs, Steinflachs), der auch bei den Materialisten statt seiner verkauft wird, wird er oft verwechselt. Allein dieser ist ein faseriger, silberweisser, wie Seide glänzender, unschmackhafter Talk, welcher sich weich und etwas fettig anfühlen, in Wasser nicht auflösen, und schwer kalziniren läßt.

Weisse Kreide.

Sie muß ganz weiß, fein, trocken, fest zusammenhängend, doch leicht zerreiblich, ohne Beigeschmack, rein, und fast ganz in Salpetersäure auflöslich seyn. — Schlechte Stücke sind die gelblicher, gelbgeaderten oder gefleckten, mit Steinen, Kalk ꝛc. vermengten.

Weisse Thonerde, Argilla, seu Bolus alba.

Ist gräulichweiß, je weisser, je besser, leicht zerreiblich, undurchsichtig, matt, abfärbend, an der Zunge klebend. Mit Wasser giebt sie eine zähe Masse. — Ist sie mit Sand, groben Kieselbrocken und Kies vermengt, so läßt sich dieses durch Schwemmen, Wiedertrocknen und Sieben entdecken. — Ob sich Eisen- und Kalktheilchen darinn befinden, erhellet, wenn man in den darüber eine Zeitlang warm gestandenen Salzgeist Schwefelsäure tröpfelt, und dann die Flüssigkeit milchig wird, in welchem Falle Kalk, wird sie aber nebst dem Niederschlage blau, Eisen beigemischt ist.

Bittersalz, englisch Salz, ebsomer Salz, saidschüzer oder sedlizer Salz.

Das käufliche kommt in zarten, weissen, spiessigen Kristallen vor, die wegen der noch dabei befindlichen salzsauren Talkerde gewöhnlich zum Zerfliessen geneigt ist, und etwas kühlend, scharf salzig, sehr bitter schmeckt. Ganz reines natürliches Bittersalz in langen, glatten, sechsseitigen, trockenen, grossen Kristallen bleibt an der Luft unverändert. Im Feuer schwillt es erst auf, wird dann trocken, und zerfließt endlich ganz. Im Wasser aufgelöst und mit einer alkalischen Lauge vermischt, muß sich Bittersalzerde daraus niederschlagen. — Das schlechte ist unrein, und wird leicht an der Luft feucht, und ganz schmierig wegen der zu vielen ihm beigemischten fremden Salze, zumal des Bitterkochsalzes (salzsaurer Talkerde). —

Hält es Klaubersalz und Friedrichssalz in sich, so schmeckt es nicht so bitter, mehr kühlend, und wird an der Luft mehlig.

Lauter natürliches, in seiner Kristallisation unterbrochenes, kleinspiessiges Glaubersalz, welches statt des Bittersalzes verkauft wird, bekommt an der Luft eine ungleiche Oberfläche, zerfällt in der Wärme zu Staub, schmeckt mehr kühlend als bitter, und seine Auflösung wird durch Laugensalz nicht getrübt, aber mit 8 Theilen Wasser von neuem

aufgelößt, schießt es bei 32 Grad Fahr. fast ganz zu grossen Kristallen an.

Kochsalz, Küchensalz.

Gutes Quellsalz oder anderes Salz muß rein und weiß, hell, durchsichtig, fest, schön kristallisirt, dicht und körnig, leicht, an der Luft unveränderlich, scharf aber rein von Geschmacke, geruchlos, im Wasser bald und ganz auflöslich seyn, von zugetröpfeltem Gewächslaugensalz nicht trüb oder milchig werden, und im Glühfeuer stark knistern.

Manches Quellsalz ist, so wie das rohe Berg- oder Steinsalz, mit vielen andern Salzen und erdigen Theilen, das Meersalz mit einem grossen Antheile von Bittersalz, und das Seesalz aus Landseen gemeiniglich mit Alaun und Bittersalz verunreinigt, löst sich daher nicht so schnell, noch so hell und rein im Wasser auf, sondern wird auch von zugesetztem Pflanzenlaugensalz getrübt.

Pottasche, Kesselasche, Cineres clavellati, Kalicarbonicum.

Sie erscheine in grossen und kleinern, trockenen, leichten, eckigen, durchlöcherten, zerbrechlichen, zerreiblichen, gutgebrannten, nicht glasigen Stücken, von grauen, graubläulicher, schmuzig weisser, blaugrünlich gefleckter Farbe, von eignem nicht unangenehmen Geruch, und von starkem, brennendsalzigem, harnartigem, bitterm, doch nicht zu kaustischem Laugengeschmack, welche leicht an

der Luft feucht werden und zerfliessen, ganz rein sich in gleich viel kaltem destillirtem Wasser vollkommen auflösen, ohne nachher an der Luft oder durch Säuren getrübt zu werden, geschweige einen Niederschlag zu geben, und endlich auch eine bestimmte Menge Säure sättigen. — Die reinste muß wenigstens 2 Drittel bis 3 Viertel reines Laugensalz enthalten, das eine Viertel bis ein Drittel sind fremde Salze und andere Unreinigkeiten.

Wenn man sie mit Sand- oder Kieselerde verfälschet hat, so wird die Auflösung einer solchen Pottasche, doch nicht in zu vielem Wasser, durch zugetröpfelte Essig- oder Salpetersäure getrübt oder gefällt. Einen starken Zusatz von Sand ꝛc. verräth schon das mehr glasige Ansehen der Waare. — Man mischt sie auch mit Thonerde; alsdann wird die mit Salpetersäure gesättigte Auflösung durch ätzendes Alkali gefällt. — Gips, ungelöschter Kalk und Kochsalz, die öfters auch dem Betruge dienen müssen, bleiben bei der Auflösung in gleichen Theilen Wassers in Rückstand. Die Pottasche bleibt davon auch an feuchter Luft lange trocken, schmeckt salzig, aber schwächer laugenhaft, verprasselt auf glühenden Kohlen, und die helle mit reiner Salpetersäure gesättigte Auflösung wird von schwefelsaurer Silbersolution, und, wenn sie schwefelsaure Salze enthält, von salzsaurer Schwererdeauflösung getrübt und gefüllt. In der mit Schwefelsäure gesättigten und kristallisirten Auflösung aber schießt zuerst Vitriolweinstein und dann Glaubersalz an.

Befindet sich Arsenik darunter, dann schlägt Kupfersalmiak aus der mit Salpetersäure gesättigten Auflösung Scheelens Grün, Hahnemanns Probeliquor aber Operment nieder. — Auch mit Mehl, Ruß, Asche und Mistjauche wird die Pottasche vermischt. Dies läßt sich durch die wässerige Auflösung ausmitteln; die niedergeschlagene Asche braust, mit scharfem Weingeiste auf. Vom Ofenruß schmeckt die Pottasche noch überdies stark bitter, und riecht darnach, so wie auch nach der Mistjauche.

Salpeter.

Der teutsche, rohe Salpeter aus den Salpetersiedereyen besteht in mehr oder weniger regelmässigen Kristallen, zum Theil ziemlich weiß, wenigstens weisser, als der natürliche aus Ostindien, von kühlendem, stechendem, zuletzt bitterlichem Geschmacke, an der Luft feucht und mehr oder weniger veränderlich, im Feuer fliessend, mit allen entzündlichen Körpern in der Glühhitze verpuffend, und in 6 Theilen kalten Wassers auflöslich.

Der gereinigte Salpeter besteht in grossen, schönen, wasserhellen, klingenden, trocknen, prismatischen Kristallen, die an der Luft trocken und durchsichtig bleiben, bei der völligen Auflösung im reinen Wasser (die übrigens weder von flüssigem Gewächsalkali, noch von salpetersaurem Silber- oder salpetersaurer Schwererden-Auflösung getrübt werden, und eben so wenig den Violensaft grün färben darf,) Kälte erregen, in der Hand

leicht zerspringen, auf Kohlen stark und ohne Knistern und Aufschwellen verpuffen, und bei einer mässigen Hitze schon in Fluß kommen müssen.

Ist der rohe Salpeter mit Kochsalz, salzsaurer und salpetersaurer Bitter= und Kalkerde, oder auch Salpetersalmiak vermengt; so sieht er röthlich und schmuzig aus, wird an der Luft bald feucht, bläht sich auf, und knistert im glühenden Flusse, verpufft schwächer und hat einen Beigeschmack.

Der gereinigte, mit Kochsalz oder Digestivsalz vermischte Salpeter verknistert ebenfalls im Feuer, und seine Auflösung wird durch etwas Silberauflösung getrübt.

Führt er erdige Mittelsalze mit sich, so wird die Auflösung durch Laugensalze getrübt, oder es erfolgt ein Niederschlag.

Auch wird er mit länglichkristallisirtem Glaubersalze verfälschet. Dies wird durch den mehr bittern als scharfen, und nicht so kühlenden Geschmack, das Nichtverpuffen auf Kohlen, das Zerfallen an der Luft zu einem weissen Pulver, und durch den häufigen weissen Niederschlag auf zugesetzte salzsaure oder essigsaure Schwererde entdeckt.

Schwefelsäure, Vitriolsäure.

Unter den verkäuflichen Sorten ist die konzentrirte Schwefelsäure oder das Vitriolöl von Nordhausen am stärksten dunkelbraun, oder schwarz von Farbe, fast, oder, wie Eisöl, völlig noch einmal so schwer, als Wasser, wenigstens muß ein 16 Unzen destil=

lirtes Wasser fassendes Glas 24 Unzen Säure aufnehmen. An der Luft stößt sie weisse erstickende Dämpfe aus, ist höchst ätzend, erhitzt sich unter einem starken Geräusch fast mit allen Flüssigkeiten, auch mit Salpeter und Kochsalz, und zieht Feuchtigkeiten aus der Luft an.

Das englische Vitriolöl ist schwächer, bräunlich und nicht rauchend.

Rektifizirtes Vitriolöl ist im reinsten Zustande durchsichtig und farbenlos, ohne Geruch, dampft an der Luft nicht, erhitzt sich aber noch stark mit Wasser und Weingeist ꝛc. hat 1800 bis 2000 spezifisches Gewicht, und giebt bei der Sättigung mit reinem kohlensaurem Pflanzenlaugensalz keinen Niederschlag, bleibt von der Berlinerblaulauge unverändert, und ein Tropfen Säure, auf einer Glastafel erhitzt, muß völlig verdampfen.

Wenn die Säure noch braun und schwarz aussieht, so ist sie mit Wachs, Harz u. a. kohlenstoffhaltigen Stoffen vermengt.

Ist sie mit mehr oder weniger Pflanzenlaugensalz, wie das englische Vitriolöl vermischt, söndert sich das mehrere aus einer Mischung dieser Schwefelsäure mit gleichen Theilen Weingeist, als schwefelsaures Alkali (Vitriolweinstein) in zarten, spiessigen Kristallen ab.

Mit Eisen- und Kupfertheilen ist besonders das Nordhäuser Vitriolöl oft vermischt. Diese werden durch die Sättigung der verdünnten Säure mit feuerbeständigem Laugensalze ausgesüßt, und das

Kupfer durch kaustisches flüchtiges Laugensalz bläulich wieder aufgelöst; die Auflösung des Eisens aber in Salzsäure durch Galläpfeltinktur schwarz gefärbt.

Mit Blei ist oft das englische vermischt. Es fällt zum Theil schon bei der Verdünnung dieser Säure mit Wasser zu Boden; ausgesüßt und in Salzsäure aufgelöst, schlägt die Hahnemannsche Bleiprobe solches mit dunkler oder schwärzlicher Farbe nieder.

Das rektifizirte Vitriolöl ist auch manchmal mit wässerigen Feuchtigkeiten aus der Luft geschwängert; dadurch aber wird seine Schärfe sowohl als sein Gewicht vermindert.

Mit Salpetersäure verfälscht, knistert es, mit Laugensalz gesättiget, und zur Trockne gebracht, auf glühenden Kohlen. — Mit Kupfertheilen verfälscht, so wie auch mit Eisenhalbsäure, sieht es bräunlich aus, raucht stark, und riecht schwefelig; bei den Kupfertheilen muß es wie vorher, und auch mit Uebersättigung durch aufgelöstes flüchtiges Laugensalz geprüft werden.

Weinstein.

Rohe muß er hart, schwer, dicht, fest, nicht so brüchig, im Bruche nicht löcherig, noch auch zu matt, sondern dicht und mehr glänzend, der weisse nicht zu schmutzig, und der rothe nicht mißfarben seyn. Je höher er von den Faßwänden abgestossen wird, um so weniger ist er mit Hefen verunreiniget; je näher er der Kristallenform kömmt,

desto besser ist er; wenigstens muß er da, wo er den Wein berührt hat, einen Anfang der Kristallisation haben, und zeigen.

Der gereinigte Weinstein besteht in kleinen, milchweissen, halbdurchsichtigen, unregelmässigen, gemeiniglich in Klumpen zusammenhängenden Kristallen (Weinsteinkristallen) oder auch in sehr feinen und pulverförmigen Kristallen (Weinsteinrahm) beide von schwachem, saurem Geruch und säuerlichem Geschmack. Im Glühefeuer verbrennt er gleich dem rohen mit vielem und stark russenden Rauche und mit Flamme, stößt dabei einen säuerlichen brenzlichen Geruch aus, und hinterläßt eine schwarze kohlige Substanz, aus der sich das reinste Pflanzenlaugensaiz ziehen läßt.

Der mit brenzlichem Oel vermischte gereinigte Salpeter sieht davon mehr oder weniger schmuzig aus. — Ist er mit Alaun vermischt, so löst sich der durch Bleiessig in der Auflösung entstehende Niederschlag in reiner Salpetersäure nicht ganz wieder auf. Bei der Sättigung mit Laugensalz zeigt sich ein schleimiger Bodensatz. — Zufällig, aber selten, wird er auch mit Sapeter vermischt, dann verpufft er auf glühenden Kohlen. — Er wird verfälscht: 1) mit Kalkerde oder Gips. Diese bleiben in der Auflösung mit destillirtem Wasser als schwer auflöslich zurück. 2) Mit Friedrichssalz. Dies findet sich oft noch in Klümpchen oder Klumpen darinn, verräth sich aber, wenn es schon zerfallen ist, nach vorhergegangener Auflö-

sung in siedendem Wasser, die man filtrirt und anschiessen läßt, durch seine durchsichtige Kristallenform. — 3) Mit Vitriolweinstein. Dieser zeichnet sich durch seinen bittern, etwas ekelhaften Geschmack, und seine mehr glänzenden, durchsichtigen, 6 bis 8seitigen Säulenkristallen mit ähnlichen Endspitzen aus, knistert auf Kohlen, wird, in destillirtem Wasser aufgelöst und filtrirt, von salzsaurer Schwererdesolution getrübt, und giebt einen in Salpetersäure unauflöslichen Niederschlag, auch nach der Kalzination ein schwer auflösliches, bitteres und widrig schmeckendes Salz.

Weinsteinsalz.

Weinsteinsalz, trockenes reines Pflanzenlaugensalz, ein weisses, sehr scharf bitter urinös schmeckendes, geruchloses, an der Luft ganz zerfliessendes, in destillirtem Wasser vollkommen und durchsichtig auflösliches Salz, welches in eingedicktem Zustande aufbewahrt wird, mit Säuren aufbrauset, den Veilchensaft grün, und die Kurkumetinktur braun färbt. Die mit Schwefelsäure gesättigte Auflösung darf nicht gallertartig werden, und nichts erdiges fallen lassen; mit Salpetersäure gesättiget darf sie weder die salpetersaure Silberauflösung, noch die salzsaure Schwererdenauflösung trüben. — Kupferhaltig sind vorzüglich die grossen, glänzenden, ins Grünliche oder Gelbröthliche spielenden Kristalle. — Auch wird oft statt des Weinsteinsalzes blosse Pottasche verkauft. In wenigem Wasser aufgelöst, sondern sich die frem-

den, darunter befindlichen Salze und Erden, daraus ab.

Weisser Arsenik.

Der weisse Arsenik kömmt in dichten, derben, schweren Massen von milchweisser Farbe vor, die frisch glasartig glänzend, und etwas durchsichtig, kristallinisch, älter undurchsichtig, wie Email, und mehlig auf der Oberfläche, geruchlos, Anfangs fast ohne Geschmack, hinterdrein scharf, beissend, ätzend und etwas süßlich; zerbrechlich, und im Bruche körnig und glänzend sind, im Feuer oder auf Kohlen völlig mit einem weissen giftigen Dampfe und Knoblauchgestank verfliegen, im Wasser und Weingeiste ganz auflöslich sind, und die Lakmustinktur röthen, ohne mit Laugensalzen aufzubrausen.

Häufig kömmt er auch in Form eines nicht ganz feinen, harten, weissen Pulvers vor, als Gift- oder Arsenikmehl.

Ist er mit unvollkommenem verkalktem Arsenik vermengt, so sieht er davon grau aus. — Ist er aber mit Kreide, Gips oder Schwerspath verfälscht, so verflüchtigen sich diese Zusätze nicht mit, auf glühende Kohlen oder einen glühenden Löffel gestreut, sondern bleiben darauf zurück.

Blei.

Es sieht gelbgräulich aus, spielt mehr oder weniger ins Gelbe. Ist es mit Wißmuth verfälscht, so läßt sich dieses durch Auflösen desselben in Sal-

petersäure und Fällen mit destillirtem Wasser entdecken, wodurch der Wißmuth weiß niedergeschlagen wird. — Ist es Kupferhaltig, so wird das Kupfer in der Auflösung des Bleies durch Salmiak ausgemittelt. — Spießglanzhaltig ist es, wenn es im Bruche spiessige Kristallen zeigt; eisenhaltig aber, wenn die Galläpfeltinktur in der Auflösung einen schwärzlichen Niederschlag giebt.

Braunstein.

Der Braunstein ist hart, zuweilen mukmig, schwarz abfärbend, im Bruche faserig, sternförmig oder strahlig, mit breiten oder schmalen, kurzen oder langen, flachen glänzenden Nadeln, dem rohen Spiesglanze sehr ähnlich, von einer stahlgrauen, schwärzlichen oder sehr dunkelrothen, auch ganz schwarzen Farbe, aus den Gruben von Ilmenau, Ihlefeld, und aus dem sächsischen Erzgebirge ꝛc. Der Englische ist vorzüglich gut.

Die schlechte Sorte ist leicht, locker, schwammig, von zu lichter Farbe, und sehr stark mit Kalk- oder Schwerspath, Quarz ꝛc. vermengt.

Gold.

Das Gold an sich ist bekanntlich ein gelbes Metall von Luft- Wasser- und Feuerbeständigem Glanze, unter den Metallen das dehnbarste, leichtflüssiger als Kupfer, nur durch Schwefelleber und Königswasser auflöslich, dem es eine goldgelbe Farbe mittheilt. — Aecht muß es auf dem Pro-

biersteine einen Strich geben, der von Scheidewasser im geringsten nicht verändert wird. — Rein darf es durch Schmelzen mit Blei oder Schwefel nichts von seinem Gewichte verlieren, und muß sich ganz und so in Königswasser auflösen, daß durch Salmiak nichts daraus niedergeschlagen werden kann.

Es ist kupferhaltig, wenn es den darüber gegossenen und eine Zeitlang gestandenen ätzenden Salmiakgeist bläulich färbt; eisenhaltig aber, wenn die Auflösung von der Galläpfeltinktur schwärzlich wird; unächt überhaupt, wenn es sich in Weinessig oder Salpetersäure, auch in der Salmiakauflösung, und zwar in letzterer mit blauer Farbe auflöset.

Operment, Auripigment, Rußgelb.

Ein gutes gediegenes Operment, auch das halbgelbe und halbrothe, oder mit rothen Adern durchzogene (rother Bergschwefel) muß aus grossen Stücken bestehen, die wie Talk anzusehen und anzufühlen sind, sich also in ganz dünne, wie Gold glänzende Blättchen leicht zertheilen lassen. Das feinste und reinste gold- und hochgelbe, und mit viel Goldglanz (Glimmer) durchsetzte kömmt aus Persien, eine blässere Mittelsorte aus Rama und Bosnien über Wien, Triest und aus Venedig.

Geringere Sorten sind das grüngelbe, kleine, steinige. — Dem künstlichen Operment fehlt der Goldglanz. — In Pulver mit Sand, klaren

Kies u. d. gl. verunreiniget, fühlt es sich hart an, da es rein ganz mürbe, weich und schuppig ausfallen soll.

Quecksilber.

Gutes und reines Quecksilber muß hellglänzend, silberweiß seyn, auf ein Papier ausgegossen geschwind und in lauter runde Kügelchen zerspringen, welche schnell fortrollen, und sich bei der geringsten Annäherung wieder vereinigen, ohne nur das mindeste pulverige zurück zu lassen; auch darf dies nicht geschehen, wenn es durch ein Leder gedrückt wird, oder wenn man es durch eine weisse, unten ganz engmündige Papiertute laufen läßt.

In der hohlen Hand gerieben darf es eben so wenig abschmuzen, als es auf einem flachen Teller so dünne, wie möglich, ausgegossen, und oben mit Wasser befeuchtet, in einer abwechselnd warmen Stube sich mit einem weissen oder grauen, oder farbigen Häutchen bedecken, bei der Auflösung in Scheidewasser nichts fremdartiges präzipitiren, mit destillirtem Wasser angerieben dieses nicht trüben, noch schwärzlich färben, dem auch lange in der Hitze darüber gestandenen Weingeist, und dem damit gekochten Essig keinen süßlichen Geschmack mittheilen, und in einem eisernen Löffel, oder in gläsernen Destillirgefässen dem Feuer ausgesetzt, nicht knistern, sondern ganz sich verflüchtigen.

Das an und für sich gute Quecksilber ist blos mit Staub, Fäserchen, Fette, u. d. gl. verunreiniget, und kann durch die vorher genannten Mittel davon befreiet werden, so wie von seinem Fettschmuz durchs Schütteln mit etwas klarer Aezlauge, nachheriges Waschen mit etwas Essigwasser, und Wiederabtroknen auf Fließpapier, oder auch durch Umrühren unter zerlassenem Wachse in einer eisernen Pfanne, in welchem erkalteten Gemenge es beim nochmaligen langsamen Schmelzen niedersinkt und gesammelt werden kann. — Noch leichter geschieht die Reinigung, wenn man es, wie gesagt, so dünne, wie möglich, auf einem flachen Teller ausgießt, mit Wasser an der Oberfläche befeuchtet, und so in eine abwechselnd warme Stube sezt, um die auf der Oberfläche liegenden Unreinigkeiten abzunehmen.

Es wird verfälscht mit Blei, Zinn, Wißmuth oder Zink. Nur etwas beträchtlich damit verfälschet, sieht es auf der Oberfläche matt aus, spiegelt weniger, ist mit einer schwärzlichen Haut oder Staube bedekt, läuft auf Papier länger, und zieht einen Schwanz nach sich, der einen schwärzlichen Staub hinterläßt, und verhält sich überhaupt so, wie sich ein reines Quecksilber auf die schon genannte Art nicht verhalten soll. Ueberdies ist sein Gewicht leichter. In einem glühenden eisernen unverzinnten Löffel erhizt, hinterläßt es einen pulverigen oder geschmolzenen Rükstand. Die damit zusammengeschüttelte Essigsäure nimmt

von Blei einen süssen Geschmack an, und die Hahnemannsche Bleiprobe färbt das Ganze schwärzlich. Das Zinn wird durch die auf zinnhaltiges Quecksilber gegossene Salpetersäure in ein weisses Zinnoxid (Zinnkalk) verwandelt; der Wißmuth hingegen in der salpersauren Quecksilberauflösung durch destillirtes Wasser als weisser Kalk gefällt. Durch zuviel Wasser löst sich aber der Niederschlag leicht wieder auf. Der kleinste Antheil von Zink macht, daß mit dem flüchtigen Alkali durchaus kein schwarzer Niederschlag entsteht.

Naphtha, Schwefeläther.

Eine wasserhelle, äusserst flüchtige und sehr schnell mit Erzeugung starker Kälte verdampfende, leichte Flüssigkeit von stark durchdringendem Wohlgeruch und süßlichem, auf der Zunge feurigem und zugleich kühlenden Geschmack, von einem Lichte entfernt, schon in seinen Dünsten entzündlich, und dann mit einer weissern, weit hellern Flamme, als Weingeist, verbrennend, in 10 bis 12 Theile. Wasser, mit Zischen, im stärksten Weingeiste aber unter jedem Verhältnisse auflöslich. — Die Englische Naphtha riecht gewöhnlich brenzlich.

Mit schwefelichter Säure verunreinigt, stößt sie einen Schwefelgeruch aus. Mit freier Schwefelsäure vermischt, röthet sie Lackmuspapier, färbt Kurkumepapier braun, trübt die blei- und salzsaure Schwererdeauflösung, und braust mit

milden (kohlensauren) Laugensalzen auf. — Oft ist sie mit Weingeist verdünnt. Wenn man dann gleiche Theile Naphtha in destillirtes Wasser in einem zilindrischen, wohl verstopften Glase zusammenschüttelt, und das milchige Gemenge ruhig stehen läßt, damit sich die Naphtha wieder von dem Wasser trenne, so findet man sie um mehr als ein Zehentheil vermindert. Auch Geruch und Geschmack unterscheiden schon eine solche schwache Naphtha.

Weingeist.

Der ächte Wein- oder Franzbrantwein soll ursprünglich weiß und wasserhell seyn, ist aber, so wie er zu uns kömmt, von den eichenen Fässern oder auch von anderen beigemischten Farbestoffen mehr oder weniger gelblich gefärbt, übrigens von reinem gewürzhafterm Geruch, von angenehmerm und feurigerm Geschmack und reicher an Weingeist als Kornbrantwein, d. i. er muß wenigstens gleiche Theile des stärksten Weingeists und Wassers enthalten, und beim Abbrennen nicht mehr, als ein Drittel seines Gewichts, scharfes, säuerliches Pflegma zurücklassen.

Guter Korn- oder Fruchtbrantwein muß ganz wasserhell und farbenlos aussehen, stark, rein und angenehm flüchtig riechen, und scharf, reizend schmecken, in der Hand gerieben, verfliegen, und eine Kälte ohne Brennen, beim Abbrennen aber nicht zu viel Feuchtigkeit zurück

lassen. Damit benetzte und angezündete Leinwand darf nicht verbrennen. Mehr eine Probe seines Geschmacks als seiner Stärke, weil sie selbst der gereinigte Weingeist nicht aushält, ist folgende: daß er geschüttelt oder aus einem Gefäße in das andere gegossen, viele schnell zerplatzende, nicht mit Farben spielende Perlen werfen, und wenn er etwas hoch herabgegossen wird, einen kreisförmigen weissen Schaum, den sogenannten Rosenkranz bilden, dieser aber langsam verschwinden soll. Endlich muß auch hinzugegossenes Baumöl schnell darinn zu Boden sinken, und beim Schütteln nicht wieder aufsteigen; doch sollen Betrüger das Oel auch im geringen und schwachen Brantwein untersinken zu machen wissen. Mit einem guten Areometer (Branntweinwage) geprüft, muß er etwa die Hälfte Weingeist enthalten.

Der rektifizirte, aber nicht durch Laugensalz, wovon er immer etwas behält, gereinigte Weingeist muß ganz hell und weiß seyn, ohne fremden Geruch und Geschmack, und so leicht, daß ein Zweiunzenglas nur etwa 44 Skrupel davon aufnimmt. Alle übrigen Proben bleiben trüglich, wenigstens nicht entscheidend genug, und die sicheren sind hier zu subtil und umständlich.

Der höchst rektifizirte Weingeist (Weingeistalkohol, Alkohol, beim Franzbranntwein Tropfgeist, la mére goutte) muß ganz wasserhell und farbenlos, sehr flüchtig, von einem reinen sehr starken,

angenehm geistigen Geruch und feurigem Geschmack seyn, geschüttelt stark perlen, und mit gleichen Theilen Wasser vermischt sich erwärmen, leicht verdünsten, bei geringer Hitze leicht sieden, in der Kälte nicht gefrieren, alle ätherische Oele, den Kampfer, die Harze auflösen, sich leicht entzünden lassen, und ohne den mindesten Rückstand von Feuchtigkeit mit ungemein heller und weisser, an den Seiten bläulichen Flamme völlig verbrennen. Ein Pfund davon muß 2 Loth ganz trockenes und erwärmtes Alkali nicht im geringsten feucht machen. Ein Zweiunzenglas darf höchstens nur $41\frac{1}{2}$ Skrupel Alkohol im Gewichte in sich fassen. Die Pulverprobe muß man selbst und so machen, daß man zu einem Löffel Weingeist höchstens eine kleine Messerspitze Schießpulver nimmt, dieses flach aufschüttet, und den Weingeist anzündet; brennt er solches rein aus dem Löffel, so ist er probehaltig.

Wenn der Weingeist von zugetröpfelter Silbervitriol- oder Silbersalpeter- oder auch Quecksilbervitriol-Auflösung in destillirtem Wasser sich trübt, so ist er mit Salzsäure vermengt. — Mit einer Mischung aus Vitriolöl und einem fetten Oele begabt, riecht und schmeckt er darnach; auch wird er von aufgelöster salzsaurer Schwererde stark getrübt. —

Schlechter Franzbranntwein riecht unangenehm, schmeckt säuerlich ölig, und seine gelbliche Farbe wird nicht von der Eisenvitriolauflösung

schwärzlich, zum Beweise, daß sie von etwas an-
derm, als von Eichenholze herrührt.

Der Weingeist wird oft mit Kornbranntwein verfälscht, oder ganz daraus nachgekünstelt. Dieser giebt, so lange auf einer heissen Stelle erhitzt, bis sich der Dunst davon nicht mehr anzünden läßt, einen Rückstand von widrigem, brenzlichem Fusel- oder dem gebrannten oder wenigstens gerösteten Mehle ähnlichem Geruch, und von einem hinten am Gaumen kratzenden Fuselgeschmack, statt daß der Rückstand des ächten blos weinsäuerlich, etwas scharf schmeckt, und süßlich wie gekochter Wein riecht. Auch verliert er durch diese Verfälschung an seinem spezifischen Gewichte.

Der schlechte Kornbranntwein sieht trübe aus, riecht fuselig, schmeckt schwach, sauer oder ölig, läßt in der Hand gerieben viel Feuchtigkeit, und einen unangenehmen Geruch, beim Abbrennen aber oft über die Hälfte Wasser zurück.

Mit Kellerhals, Bertram, indianischem Pfeffer verfälscht, lassen diese Zusätze auf der Zunge und im Gaumen ein fixes Brennen zurück; auch etwas davon auf die eine, und vom reinen Branntwein auf die andere Lippe gestrichen, oder in der Hand gerieben, bringt eben diese Empfindung hervor. — Ist er von metallischen Theilen verunreinigt, dann ist er entweder hell oder trübe; wird aber im ersten Falle von Hahnemanns Bleiprobe bräunlich oder schwärzlich gefärbt, im zweiten muß man ihn mit konzentrirtem Essig, oder mit Kö-

nigswasser vermischen, welche, eine Zeitlang darüber gestanden, die Metalltheilchen auflösen und den Branntwein hell machen. — Der Kupfergehalt wird beim Kornbranntwein, wie beim rektifizirten Weingeiste ausgemittelt, wenn der zugesetzte Salmiakgeist bläulich gefärbt, und ein hineingeworfenes Stückchen ungelöschter Kalk nach und nach mit einer grünen Rinde überzogen wird.

Der Alkohol ist Laugensalzhaltig, wenn er mit Säuren mehr oder weniger aufbraust; und nicht ganz entwässert, wenn das Alkali darinn feucht wird, und sein spezifisches Gewicht 0,850 und darüber beträgt.

Aechtes Blattgold, Goldblättchen, geschlagen oder Blättchensgold, Buchgold, Goldschaum, Aurum foliatum.

Das ächte reinste Feingold besteht in unmerklich dünnen Blättchen zwischen braunrothem dünnem Papier, muß gegen das Licht gehalten, schön schmaragdgrün durchscheinen, aus lauter gleichen, ganzen, insgemein beschnittenen, gleichfarbigen Blättchen bestehen, und nur in vollkommener Salzsäure oder Goldscheidewasser auflöslich seyn. — Oft wird es mit unächtem Blattgold von Messing oder einer Tombackkomposition (Metallgold) verwechselt und verfälscht. Dann sind die Blätter undurchsichtig und gegen das Licht gehalten schwarz, laufen auch bald an der Luft schwarz an,

und kommen gewöhnlich unbeschnitten, durchlöchert und zerrissen zwischen weissem dünnem Papier vor. Sie lösen sich in Weinessig oder Salpetersäure, und auch in einer Solution von flüchtigem Alkali auf, in der letztern mit blauer Farbe. Ein polirter Stahl in die beiden ersteren Auflösungen gelegt, wird nach einiger Zeit überkupfert. — Unrein und mit Kupfer legirt wird es auch oft angetroffen, wie das Hoch- und Mittelgold. Ersteres ist höher von Farbe, dieses sieht blaß oder grünlich aus, und seine Auflösung in Goldscheidewasser, mit flüchtiger Alkalisolution übersättigt, wird blau oder bläulich.

Aechtes Blattsilber, Silberblättchen, Silberschaum, geschlagenes Silber, argentum foliatum.

Unmerklich dünne Silberblättchen, zwischen feines Papier gelegt, die gegen das Licht gehalten schön saphirblau und durchsichtig erscheinen, ganz, gleich, einfärbig, insgemein beschnitten seyn, und sich in Salpetersäure völlig rein und klar auflösen lassen müssen. — Sie sind kupferhaltig, wenn sie mit der Auflösung des ätzenden flüchtigen Alkali digerirt, dieselbe bläulich gefärbt wird. — Unächtes aus Zinn verfertigtes Blattsilber wird von lauwarmer Salzsäure aufgelöset, worinn das ächte unaufgelößt bleibt.

Ist es aus einer Komposition von Zink und englischem Zinne, fabrizirt, so ist es undurchsich-

tig und gegen das Licht gehalten, schwarz. Auch sind die Blätter gewöhnlich unbeschnitten, zerrissen, löcherig, und haben matte, fleckige Stellen. Die Komposition löst sich in lauwarmer Salzsäure auf. —

Bergblau, Berglasur, blaue Asche.

Das beste muß eine hohe und rein hellblaue, vollkommene Horizontfarbe haben und behalten, sich fein anfühlen und ganz trocken sein.

Die schlechten, mit Staub, Sand und Erde verunreinigten Sorten erkennt man schon theils durchs Gesicht, theils durchs Gefühl, da sie matter, schmutziger blau aussehen, und sich rauher anfühlen lassen, aber auch durch zu langes Reiben auf dem Reibstein matter werden, und eine schmutzigere Farbe annehmen.

Lakmus, Saftblau, Blaustein, Holländisch Blau.

Es besteht aus kleinen, sehr leichten, ganz troktenen, dunkelblauen, länglichen, etwa ½ Zoll langen und halb so breiten Vierecken, die nach Violen riechen, ein wenig feucht sich schneiden lassen, hin und wieder glänzen, als wenn Sandkörner darunter gemengt wären, und mit Säuren aufbrausen. Destillirtes Wasser zieht daraus eine sehr dunkelblaue, ins Violette spielende Tinktur, welche mit reinem Wasser verdünnt, und gegen das Licht gehalten, vollkommen blau aussieht,

und durch Säuren geröthet wird, dagegen von einer Auflösung des flüchtigen Laugensalzes seine Farbe wieder bekömmt, und so lange behält, bis das flüchtige Laugensalz in gelinder Wärme verdünstet ist. Die blaue Saftfarbe davon muß ungeachtet ihrer Durchsichtigkeit und Kraft gut trocknen, und nicht kleberig bleiben.

Es giebt eine unächte, geringere Sorte, womit das Lakmus verfälscht wird. Sie ist aus Heidelbeersaft, mit ungelöschtem Kalk, Grünspan und Salmiack fabrizirt, hält aber die Probe des ächten guten Lackmuses nicht aus. — Die hellblauen Stücke sind ganz verwerflich. — Feuchte Stücke machen die Waare nicht nur schwerer, sondern verderben sie auch nach und nach ganz, weil diese nur zu leicht Feuchtigkeiten anzieht, und dadurch an ihrer Güte verliert.

Rother geschlemmter oder gereinigter Bolus, argilla bolus incarnata, rubra.

Ein guter Bolus muß sich zart und etwas fettig, wie Seife, anfühlen, sehr weich und leicht zerreiblich, mattglänzend seyn, abfärben, Feuchtigkeiten schnell absorbiren, und nachher an der Zunge fest kleben, mit Säuren aber nicht aufbrausen. Der beste kömmt aus Böhmen, Kursachsen, Brandenburg und dem Salzburgischen.

Der sogenannte Armenische Bolus, eine sehr feine Thonart von gelbröthlicher Farbe, die sich

auch in Frankreich, Ungarn, Böhmen, und hie und da in Teutschland findet, muß im Bruche überall gleich röthlich seyn, und im Feuer hart und roth sich brennen lassen.

Eine trockene hochrothe Boluserde, persische oder indianische rothe Erde kömmt aus Persien, England rc. zu uns in kleinen leicht zerreiblichen Steinen.

Die schlechten Sorten sind mit Sand, Erde und Steinen verunreinigt.

Die mit Lehmerde, welche mit Bolus gefärbt worden, verfälschten Stücke zeichnen sich schon von aussen und innen durch ihr Korn aus.

Eine schlechte armenische Bolussorte ist die mit halb=blaßröthlichen, sandigen, rauhen, weißstreifigen Stücken vermengte. — Mit gemeinem Bolus verfälscht, ist sie gröber, blaß= auch dunkelroth, matt.

Mennig, Mennige, Sandix, Bleisafran, Bleimennige, Bleizinnober.

Die beste Sorte in klarem Pulver muß eine flimmernde, hochgelbrothe Farbe haben, eine höhere, wenn sie feucht ist, aber trocken mit dem Finger auf Papier gerieben, mehr gelb färben, ferner sehr schwer, rein und trocken, zwischen den Fingern, so wie im Reiben auf dem Steine, oder mit einem in Oel getränkten Pinsel sich ganz zart, wie der feinste Haarpuder anfühlen, und

in 12—16 Theilen destillirtem Essig warm digerirt, vollkommen auflöslich seyn, auch mit fettem Oel (1 Theil Mennig mit 2 Theil Oel) in einem unverzinnten eisernen Löffel erhitzt, nichts als reines Bleikorn zurücklassen, und, wenn sie frisch ist, mit einem Theile Salmiack zusammengerieben, sogleich einen stark ammoniakalischen Geruch ausstossen.

Die teutsche Sorte ist die vorzüglichste, dann die sogenannte Holländische, endlich die englische.

Eine schlechte Sorte ist die klumpige, staubige und auf mancherlei Art verunreinigte, daher sie auch schmutzig und mißfarbig aussieht.

Sie wird verfälscht 1.) mit rothem Bolus, mit Kolkothar oder Ziegelmehl. Sie ist dann weniger lebhaft von Farbe, und die Zusätze bleiben, mit Essig in der Wärme digerirt, unaufgelöst, so wie bei dem Versuche mit Oel in der Schlacke zurück. — 2.) mit gebranntem Ocher. Die mit Königswasser gemachte und filtrirte Auflösung färbt die Galläpfeltinktur schwärzlich. — 3.) mit Röthel. Er läßt sich in Königswasser auflösen, und auch durch die obengenannte Probe mit Essig auffinden. — 4.) Mit kalzinirter Glätte. Die Mennige wird davon hart und unrein. — Ueberhaupt fühlt sich die verfälschte Waare zwischen den Fingern immer rauh an, und hat weit weniger Glanz und Röthe als die ächte.

Zinnober.

Der künstliche ganze Zinnober kömmt entweder in

Steinen, oder Stücken (Kuchen) vor, die sehr gewichtig und stark schimmernd, schön feuerfarb oder hochbraunroth, hart, dicht, zerbrechlich und inwendig feinstrahlig nadelförmig seyn müssen. Auch hat man dergleichen in Körnern. Uebrigens muß er geruch- und geschmacklos, im Wasser und in den gewöhnlichen einfachen Säuren unauflöslich seyn, in einem glühenden Löffel mit blauer Flamme und reinem Schwefelgeruch ganz verdampfen, und zerrieben schön hochroth werden.

Von dem gemahlenen oder geriebenen Zinnober, davon der feinste und viermal gemahlene Vermillon heißt, giebt es in Holland zwei Hauptsorten: den rothen und den bleichen, der durch das öftere Reiben blos etwas gebleicht und noch mehr verfeinert ist. Beide müssen sich ganz zart und trocken, nicht erdig, rauh und sandig anfühlen. Die holländische Waare zeichnet sich noch immer, ausser durch ihren Glanz und ihre Schönheit, auch dadurch aus, daß sie dem Wasser, Oel rc. eine höhere Farbe mittheilt, als der Zinnober aus Idria.

Gemahlener Zinnober wird verfälscht 1) mit Mennige. Wenn er mehr ins pomeranzenfarbige schiehlt, auf glühenden Kohlen mit weisser oder röthlicher Flamme brennt, und die Abkochung desselben mit destillirtem Weinessig einen süßlichen Geschmack bekömmt, so, daß ein wirklicher Bleiessig entsteht, der durch einige Tropfen Hahnemannsche Bleiprobe oder aufgelöstes Schwefelkali

(Schwefelleber) schwarz niedergeschlagen wird. Mit einem drittel Kali so lange, bis kein Dampf mehr aufsteigt, im Schmelztiegel geglüht, läßt er ein Bleikorn zurück. — 2.) Mit Eisensafran, Kolkothar, Pirmesonstein, rothem Sandel oder Ziegelmehl. Alles bleibt beim Glühen mit Kali im Tiegel zurück. Der Eisenkalk löst sich in Salzsäure auf, und die Auflösung wird durch Galläpfeltinktur geschwärzet. Das Sandelholz giebt auch im Feuer einen Nebengeruch. — 3.) Mit Drachenblut. Verräth sich auf glühenden Kohlen durch seinen Harzgeruch. — 4.) Mit Bärlapsamen. Er knistert im Feuer. — Ist er mit Arsenik vermengt, so riecht er beim Verbrennen knoblauchartig. Die Auflösung durch Kochen in 5 Theilen Salzsäure mit etwas Salpetersäure wird durch Hahnemanns Probeliquor zitrongelb und durch Kupfersalmiak grüngelb gefällt.

Gelber Ocher oder Oker, gelbe Erde, Ochergelb, Kollerfarbe, Berggelb, lichter oder heller Ocker.

Der geschlemmte helle Ocher muß ganz trocken, geschmeidig, und zwischen den Fingern gerieben sanft anzufühlen, sehr hell, einfarbig seyn, und, mit so viel rother Farbe versetzt, das Papier davon sich braun färbt, keine Veränderung bemerken lassen. Er ist mit holländischem Pink verfälscht, wenn er, bis zum Braunfärben des Pa-

piers mit rother Farbe vermengt, sogleich Unreinigkeiten zeigt. Ist er mit Sand und anderen Farbenerden vermischt, so wird er davon rauh, und doppelt- oder vielfärbig.

Der käufliche Orangeocher oder dunkle Ocher in Kugeln oder in Pulver muß ebenfalls ganz rein, trocken, mild, von gleichartiger, durchaus gelbbrauner Farbe seyn, so wie der selbstbereitete dunkle Ocher. — Er ist oft mit Sand, Steinchen rc. verunreiniget, und muß erst noch einmal geschlemmt werden. — Der selbstfabrizirte enthält manchmal Salztheile. Diese schlagen nach und nach auf der Oberfläche desselben aus, und machen seine Farbe fleckig.

Gummigutt, Gummi gutta.

Ein eingedickter schleimigharziger Pflanzensaft aus Kamboya, China, Zeilon rc. in runden, graugelblich bestäubten, unförmlichen, oder dicken, wie Wachsstock gewundenen Massen oder kleinen Stäbchen. — Es muß, wie das Gummigutt von Siam, in dünnen, an den Kanten durchscheinenden Stücken, als das beste, das aber selten zu uns kömmt, rein, trocken, dicht, undurchsichtig, hart, brüchig, zerreiblich, im Bruche glatt und glänzend, gelbroth, auswendig dunkel safrangelb, naßgemacht hellgelb, geruchlos, zwischen den Zähnen etwas zähe, den Speichel gelb färbend, zuerst ziemlich unschmackhaft, länger aber im Munde gehalten, von einer beissenden, zuletzt

süßlichen Schärfe seyn, und eine unangenehme Trockenheit im Munde zurücklassen. Durch Wärme schmilzt es nicht, brennt aber am Lichte leicht mit weißblauer, Ruß und eine graue Asche absetzender Flamme. Es läßt sich im Wasser unter molkiger bleichgelber Farbe, im Weingeist als klare dunkelgelbe Tinktur, aber vollkommen in dem wenigen Salmiakgeiste, in versüßten Säuren, oder in Aezlauge auflösen, die damit eine blutrothe seifenartige Flüssigkeit darstellt.

Das gewöhnliche Zeilonsche weicht blos darinn von dem Simmischen ab, daß seine Farbe beim Trocknen nicht so schön gelb ist, und mehr ins Bräunliche fällt, als die Farbe des Letztern.

Das amerikanische Gummigutt unterscheidet sich durch seine etwas blässere Farbe, und seine mindere, nicht so trocknende Schärfe im Munde.

Schlechtes Gummigutt kömmt in kleinen, feuchten, schmutzigen, schwärzlichen, sprenglichen, im Bruche schwammigen Stücken und Bröckelchen, mit Sand rc. vermengt vor. — Ist es mit einem sehr geringen Gummigutt aus dem Safte einer Euphorbienart vermengt, so unterscheidet es sich genug durch seyn blasses gelb.

Zibeth, Zibethum.

Eine dickliche, salbeähnliche, schäumige, weißlichte Materie von sehr starkem, in der Nähe ziemlich unangenehmen, blos in der Entfernung lieblichem, Lange hängen bleibendem, dem Ambra etwas ähnlichem Geruche, und bitterlichem schar-

sem Geschmacke, die aus einer dritthalb Zoll langen Ritze mit hervorragenden Rändern, der Oeffnung eines hünereidicken, drüsichten Beutels gewonnen wird, welcher zwischen den Zeugungstheilen und dem After sowohl des männlichen als weiblichen Zibeththiers liegt, welches in Arabien, Malabar, Siam und auf den philippinischen Inseln einheimisch ist, zu Kairo und Amsterdam aber zu Gewinnung des Zibeths in eisernen Käfigen eingesperrt, sorgfältig genährt, und der Zibeth die Woche zwei= bis dreimal mit einem kleinen Löffelchen aus der angeführten Oeffnung herausgenommen wird. Durch längeres Aufbewahren wird der Zibeth äusserlich und innerlich gelblich oder bräunlich.

Guter aufrichtiger Zibeth muß eine gleichförmige Beschaffenheit haben, ohne undurchsichtige Theile und dickliche Klümphen seyn, sich gleichförmig auf Papier ausbreiten lassen, ans Licht gehalten keinen andern Geruch, als den des Zibeths von sich geben, sich dann entzünden und stritzeln, beim Verlöschen aber blos wie versengte Haare riechen.

Eine so theure Waare, als der Zibeth ist, von dem die Unze in Amsterdam 150 Gulden gilt, ist der Verfälschung sehr unterworfen. Man vermischt ihn mit ranzigem Fette, Honig, Butter ꝛc. oder künstelt ihn aus Schweinfett, ausgepreßtem Mußkatnußöl, Biesam, Boksblut u. s. w. nach. Ein solcher nachgekünstelter Zibeth ist durch Ver=

gleichung mit den angegebenen Merkmalen seiner ächten Beschaffenheit bald zu entdecken.

Vanille, Vanigliae siliqua.

Ungefähr sechs Zoll lange, und einen halben Zoll breite, platte, an beiden Enden stumpfzugehende, am Stiel = Ende etwas gekrümte, dunkelbraune, der Länge nach feingerunzelte, schimmernde aber nicht glänzende, auf der Oberfläche fettig anzufühlende, zwar biegsame, aber doch zerbrechliche Schoten, die inwendig mit einem öligen, dunkelbraunen Marke, und sehr vielen runden, kleinen, glänzenden, schwarzen Samen angefüllt sind, einen starken, angenehm gewürzhaften, dem Peruvianischen Balsam ähnlichen Geruch, und einen fettichen, gewürzhaften Geschmack haben. Man erhält sie in Bündeln gewöhnlich zu fünfzig Stück aus Südamerika und den Westindischen Inseln, besonders von Kayenne und Jamaika. Je stärker sie riechen und schmecken, und je schwerer sie sind, um desto besser sind sie; fünfzig Schotten müssen wenigstens fünf Unzen wiegen.

Ausser der beschriebenen besten Sorte, die im Handel unter dem Namen Ley oder Leg vorkommt, und wovon mehrere Bündchen mit geschlagenem Blei umwickelt in dichte, hölzerne Kisten gepackt und versendet werden, giebt es noch verschiedene geringere Sorten. Zu diesen gehört 1.) diejenige Sorte, welche aus dickeren, kürzeren, platteren, mit Senfkorn grossen Samen und ei=

ner schmierigen Materie angefüllten Schoten besteht, einen stärkern, Kopfwehe erregenden Geruch hat, und von den Spaniern Pompona oder Bona, die aufgeblasene, genannt wird. 2.) Die vorzüglich von Domingo kommende Bastardvanille oder Simaroma; sie enthält ein trockenes Mark, sehr kleine schwarze Samen, ist äusserlich von gelbbräunlicher Farbe, und hat fast gar keinen Geruch. Noch unkräftiger, als diese, ist 3.) die von Hindostan kommende Vanille in kurzen dikken Schoten, welche fast wie gebackene Pflaumen riechen.

Ausserdem hat man sich beim Einkauf in Acht zu nehmen, daß man keine ihres Markes beraubten und dafür mit einer fremden Materie angefüllten und wieder zugeleimten Schoten erhalte, die auch manchmal unter die guten versteckt seyn können.

Zuweilen giebt man auch alten verlegenen Schoten mit peruvianischem Balsam ein frisches Ansehen, oder bestreicht die trockenen Schoten mit etwas Oel, wodurch sie aber ein gar zu glänzendes Ansehen bekommen, und in kurzer Zeit ranzig riechen.

Thee.

Die auf eisernen, über Oefen erhitzten Platten gedörrten, und unter dem Dörren, damit sie ein krauses Ansehen bekommen, zwischen den Händen gerollten, frischgepflückten Blätter des in China und Japan wild wachsenden, auch in Plantagen

gezogenen Theestrauchs. — Ausser dem Kaiserthee, zu welchem die zartesten und kaum entfalteten, zu Ausgang des Februars oder Anfang Märzens abgepflückten Blätter genommen werden, der aber fast gar nicht in den Handel kömmt, giebt es zwei bei uns vorzüglich gebräuchliche Hauptsorten, deren Blätter späterhin gesammelt, ausgelesen, und zu verschiedenen Untersorten abgetheilt werden. Diese sind 1) der Thebou; er ist dunkelbraun oder schwärzlich, hat einen zusammenziehenden Geschmack und rosenartigen Geruch. Untersorten hievon sind: der Saotehuenthe, der Peko, Congo und gemeine Thebou. 2) Der grüne Thee. Seine Blätter sind krauser, grüner, ins bläuliche spielend, riechen nach Veilchen, und geben dem kochenden Wasser eine grünliche Farbe. Seine Untersorten sind: der Hy-tiannthee, der King- und Singlo Thee.

Man giebt den Holländern Schuld, daß sie ihren schon selbst gebrauchten Thee wieder unter den guten mischen. Dieser Betrug ist schwer zu entdecken, da sie den schon gebrauchten Thee, ob er gleich eine blässere Farbe hat, unter eine solche Sorte mischen, die mit ihrem ausgezogenen Thee einerlei Farbe hat.

Johannisbrod.

Eine vier bis fünf Zoll lange, gegen einen Zoll breite, zusammen gedrückte, lederartige, äusserlich mehr oder weniger gebogene, dunkelrothbraune

Schote, die ein süßes, dickes, weiches, hellbraunes Mark hat, in welchem eirunde, flache, den Sternaniskörnern ähnliche, sehr harte, inwendig hornartige braune Samen enthalten sind.

Beim Einkaufe hat man dahin zu sehen, daß die Schoten recht reif sind, und bei ihrer Schwere ein fleischiges, im Bruche weißmarmorirtes Mark zeigen, welches einen schleimicht süssen Geschmack hat.

Verdorbene Waare sind die alten, schimmlichten, von Würmern zerfressenen, zusammengeschrumpften, holzigen Schoten, so wie diejenigen, in welchen beim Schütteln die Samen klappern oder ganz ohne Kerne sind.

Weisser Pfeffer.

Runde, glatte, weisse, erbsengrosse Körner, von scharfem, etwas brennendem Geschmacke und einigermassen gewürzhaftem Geruch. Es sind die von ihrem noch schärfern braunrothen Oberhäutchen, nach vorherigem Einweichen, befreiten reifen Fruchtkörner des schwarzen Pfefferstrauchs, der in Ostindien, besonders auf Malakka, Java und Sumatra häufig gebauet wird. Er soll weder schimmlich seyn, noch einen moderichten Geruch haben.

Der weisse Pfeffer soll zuweilen aus fremden, mit Pfefferstaub vermengten Dingen nachgemacht werden; man würde dieses aber doch sehr leicht an seiner Zerreiblichkeit zwischen den Fingern und seiner innern Beschaffenheit entdecken können.

Auch soll man die weissen Pfefferkörner, um

ihnen ein besseres Ansehen zu verschaffen, und sie schwerer zu machen, zuweilen vor dem Trocknen in einem Gemengsel aus Stärke und Bleiweiß herumrollen. Diesen Betrug entdeckt man durch die Rauheit der Körner und durch die schwärzliche Farbe, die sie mit Hahnemanns Bleiprobe annehmen.

Auf eine ähnliche Weise entdeckt man den Betrug, wenn schwarze Pfefferkörner durch Einweichen von ihrem äussern Häutchen befreit, und äusserlich mit Bleiweiß überzogen, statt weissem Pfeffer verkauft werden.

Schwarzer Pfeffer.

Die unreif und grün gesammelten, erbsengrossen, rundlichen, durchs Trocknen runzlich, hart und schwarz gewordenen, inwendig grauweissen, allgemein bekannten Pfefferkörner, von einem eigenthümlichen, gewürzhaften Geruch, und scharfen, brennenden Geschmack, der den des weissen Pfeffers weit übertrifft.

Ein guter schwarzer Pfeffer muß sich fest und dicht anfühlen lassen, im Wasser untersinken, weniger runzlicht und nicht mit Staub überzogen seyn.

Wenn er mehr glatt als runzlicht ist, auf dem Wasser schwimmt, sich leicht zwischen den Fingern zerreiben läßt und einen schwachen Geruch und Geschmack hat, so taugt er nicht, und muß verworfen werfen. Die schlechteste Sorte ist der sogenannte marinirte Pfeffer, der im Schiffe durch

Seewasser, oder auf ähnliche Weise gänzlich unbrauchbar geworden ist.

Sauerkleesalz, Sal acetosellae, Oxalium.

Es hat einen sehr sauren, angenehmen Geschmack, ist an der Luft unveränderlich, und im Wasser und Weingeiste sehr schwer auflöslich. Im Feuer zergeht es mit einigem Knistern und stechenden Dunst, läuft auf, wird schwärzlich, brennt mit einer blauen Flamme, und läßt sein Kali als Rückstand übrig. In destillirtem Wasser aufgelöst, trübt es das gemeine, zumal harte Wasser, schlägt das Quecksilber und Silber aus der Salpetersäure als schwer auflösliche, im Feuer knallende Salze nieder, fällt das essigsaure Blei, trübt aber die Auflösung des ätzenden Sublimats nicht im mindesten.

Das beste ist das in der Schweiz, besonders an der Wirtembergischen Gränze bereitete, welches aus schönen, grossen, weissen, sehr sauren Kristallen besteht.

Aechtes Sauerkleesalz muß übrigens die blauen Pflanzensäfte sehr roth färben, und auf glühende Kohlen geworfen, zwar einen stechenden, aber keinen brenzlichen Geruch von sich geben.

Es wird mit übersaurem Vitriolweinstein oder übersaurem Glaubersalze verfälscht. In die Auflösung eines solchen verfälschten Salzes tröpfle man etwas Bleiessig, wodurch ein Niederschlag

entsteht, der in Salpetersäure nicht wieder auflöslich ist, statt daß der in der Auflösung eines ächten Sauerkleesalzes auf diese Art entstandene Bleiniederschlag von der Salpetersäure sogleich wieder aufgelöset wird. Der Geschmack eines auf diese Weise verfälschten Sauerkleesalzes ist überdem herbe und zusammenziehend, die Kristallen sind kleiner und auflöslicher im Wasser; nach der Verbrennung bleibt Vitriolweinstein oder Glaubersalz, nicht reines Kali zurück.

Ob es mit Weinsteinkristallen verfälscht seye, verräth sich durch den beim Verbrennen aufsteigenden brenzlichsauren Weinsteingeruch.

Mohnsaft, Opium.

Gutes, ächtes Opium ist eine dichte, selbst in kleinen Stücken und an den Rändern undurchsichtige, zwischen den Fingern sich erweichende, beim Schneiden insgemein in mehrere Stücke zerbröckelnde, auf dem Bruche etwas glänzende, nur äusserst wenige fremdartige Theile enthaltende, in Verhältniß des Umfangs ziemlich leichte Masse, von gleichartig röthlich gelbbrauner Farbe, einem erst bitterlich widrigen, nachher aber scharfen und beissendem Geschmack, und durchdringendem, eckelhaften und betäubenden Geruch.

Es muß zähe, trocken und gleichförmig seyn, beim Durchschneiden nicht knirschen, sondern in Stücke zerspringen, auf dem Schnitte keine Spuren von fremden Theilen, wohl aber hin und wie-

der Flitterchen von einem öligten, flüchtigen Salze zeigen; beim Kauen den Speichel nicht braun, sondern grünlich färben, und schaumig machen; am Lichte sich leicht entzünden lassen, und mit heller Farbe brennen; angefeuchtet auf dem Papiere einen hellbraunen Strich geben, einen hervorstechenden bittern und scharfen Geschmack haben, der im Schlunde ein gewisses Brennen zurückläßt; nicht brenzlich oder brandig riechen, und ein lichtbraunes, leicht wieder zusammenbackendes Pulver geben. Ganz dunkelbraunes, schwärzliches, schwach oder brenzlich riechendes, sichtbar mit fremdartigen Theilen verunreinigtes, auf dem Bruche mattes, den Speichel stark braun färbendes, völlig ausgedörrtes, zum stäubenden Pulver zerreibliches, oder gar zu weiches und schmieriges Opium ist schlechterdings zu verwerfen.

Ob es mit beigemischtem Sand verunreiniget sey, verräth sich durch das Knirschen beim Schneiden, durch das Vergrösserungsglas, und durch den Rückstand beim Auflösen desselben.

Es wird auch mit Süßholzsaft verfälscht. Dann hat es einen süßlichen Geschmack; ein angefeuchtetes Stückchen davon macht auf weissem Papier eine dunkelbraune und aneinanderhängende Linie, statt daß das ächte Opium eine hellbraune unterbrochene Linie auf dem Papier giebt.

Kalmuswurzel, Akerwurz, Akermann.

Lang, fingerdick, etwas platt, scheinbar gegliedert, zähe, frisch, aussen braungrünlich, glänzend, zumal nach unten mit vielen Fäserchen und runden zellenartigen Punkten besetzt, inwendig weiß, weich und etwas schwammig, sehr gewürzhaften, im trockenen Zustande angenehmen Geruchs, und aromatisch bittern Geschmacks. — Schlechte Wurzeln sind diejenigen, welche schon alt sind, und ein gelbes, mehliges, wie von Würmern zerfressenes Mark haben, oder gar verschimmelt sind.

Oft wird er verfälscht mit der Wurzel der Wasserschwerdlilie (Iris pseudacorus). Diese sieht aber rothbraun aus, riecht viel schwächer, und schmeckt etwas zusammenziehend.

Schwarze Tinte, Schreibtinte.

Eine gute Schreibtinte muß aus der Feder fliessen, entweder sogleich von schöner Schwärze seyn, oder wenn gleich im Anfange etwas blaß, doch beim Trocknen bald, oder nach und nach schwärzer werden, auf gut geleimtem Papier nicht durchschlagen, mit der Zeit nichts von ihrer Schwärze verlieren, und weder grau, braun, noch röthlich oder bläulich werden, eben so wenig auch schimmeln und kleben, sondern geschwind trocknen. Eine Veränderung der Farbe der Tinte, zumal wenn sie erst nach und nach schwarz wird, bewirkt in

einiger Zeit auch das wenig geleimte und mehr gekalkte Papier.

Sie ist vermengt 1) mit zuviel Eisenvitriol, wenn sie zwar anfangs sehr schwarz ist, schnell und mit der Zeit immer mehr und mehr gelb wird und verbleicht, und trocken geworden, sowohl in der Feder als auf dem Papier Vitriolkristalle absetzt. — 2) mit zu wenig Eisenvitriol, wenn sie eine braune, ins Purpurrothe fallende Farbe annimmt. — 3) Mit zu viel Gummi, wenn sie nicht flüssig genug ist, zu stark glänzt, schwer trocknet, immer klebt, und abfärbt. — 4) mit Zucker, wenn dasselbe geschieht. — 5) mit Brantwein, wenn sie das Papier zerfrißt — 6) mit zu wenig Gummi, wenn sie zu flüssig wird, und ganz rauh und unansehnlich auf dem Papier erscheint. — 7) mit zu viel Kochsalz, wenn sie durchschlägt. — 8) mit Alaun, Essig, wenn sie leicht schimmelt. — 9) mit Kupfervitriol statt des Eisenvitriols, wenn sie eine grünliche Farbe auf dem Papier zeigt, so wie auch jene Tinte, welche in einem kupfernen Gefässe bereitet oder aufbewahrt ist. — 10) mit Bleitheilen von dem bleiernen Tintenfasse, wenn ihre Schwärze mit der Zeit in die Farbe des Bleiweisses übergeht. —

Eine schlechte Sorte ist die mit nur halb verkohlten oder ganz unverkohlten Korkstückchen, Sand, Steinchen, Kohlen, und andern fremden Dingen verunreinigte.

Trockene Tinte aus verkohlten Pfirsichkernen,

Kienruß, Eisenvitriol, Galläpfeln und arabischem Gummi, alles fein gepulvert; oder aus Galläpfeln, Eisenvitriol, Alaun und Gummi kann zum jedesmaligen Gebrauche mit Wein zu einer guten Tinte sogleich gemacht werden.

M a n d e l n.

Die Italienischen und Valenzer Mandeln, als die größten und wohlschmeckendsten, zieht man den Provenzer und Barbadischen vor.

Angefressene, wurmstichige, zerbrochene und zu alte, oder schlecht aufbewahrte Mandeln werden leicht ranzig, bekommen dann einen widrigen Geschmack, und inwendig gelbe Flecke; trocknen stark zusammen, und werden sehr hart oder auch zähe, bisweilen inwendig ganz gelb und wachsartig weich.

F e i g e n.

Es giebt drei Arten im Handel

a) Die Smirnischen. Groß und rund; meistens trockener, als andere.

b) Die Genuesischen. Noch grösser, und länglich.

c) Die von Marseille. Kleiner, rund, von sehr süssem, und angenehmen Geschmacke.

Verdorben und veraltet sind die trockenen, harten, sehr zähen, dunkelgelben, stark mit Zuckerstaub überzogenen, voll Milben sitzenden und davon angefressenen, geschmacklosen oder bitterlichen Feigen.

Gewürznelken.

Kleine nagelförmige, dunkel vierkantige, etwa einen halben Zoll lange, zähtrockene, auswendig (vom Rauche) schwarzbraune, inwendig rothbraune Körper, von starkem eigenthümlichen, angenehm balsamischen Geruche, und scharfem, gewürzhaften, bitterlichen, heissem, lange auf der Zunge anhaltendem Geschmacke. Die besten sind groß, schwer, leicht zerreiblich, und, wenn man sie mit den Nägeln ritzt oder drückt, etwas ölichte Feuchtigkeit ausschwizend.

Die nicht im Rauche, sondern an der Sonne getrockneten sind nicht so schwarzbraun, schmuzig, leicht, weich, runzlich, minder gewürzhaft.

Oft werden sie mit solchen verfälscht, aus denen schon das Oel destillirt worden ist. Dann sind sie von hellerer Farbe, schwächerm Geruche und Geschmacke, leichter, schwitzen beim Zerdrücken keine öligte Feuchtigkeit aus.

Auch werden sie mit künstlich aus schwarzer Brodrinde verfertigten, und in Gewürznelken-Tinktur eingeweichten verfälscht; allein sie sind schwerlich genau, wie die ächten, gestaltet, leichter, schwammiger, grösser, geschmackloser, und im Mörser leicht zu Pulver zerreiblich.

Eben so macht man sie aus einem Teige von gestossenem Piment mit Tragantschleim nach. Sie sind sehr ungestaltet, und schon dadurch leicht zu erkennen; sonst auch dadurch, daß sie im Wasser zergehen.

Gewöhnliche Chinarinde Cortex chinae officinalis seu fuscus.

Mehr oder weniger zusammengerollte, trockene, schwere und zerbrechliche Stücke, zwei bis 3 Zoll lang, von der Dicke einer Federspuhle bis eines Daumens, aussen rauh, fein chagrinirt, mit weißlichen oder graulichen Flechten besetzt, und dadurch weißgrau, oder von einer aus kleinen schwarzen, hell und dunkelgrauen und weißlichen Flecken gemischten Farbe; inwendig glatt, braunrost- oder hochzimmtfarbig; die Substanz zwischen eine drittel bis eine ganze Linie dick, schwer zerreiblich, im Bruche glatt und gleich, ohne faserigen Bart, mit kleinen glänzenden Punkten versehen. Der Geschmack ist bitterlich, mild, zusammenziehend, schwach gewürzhaft, und anhaltend; der Geruch schwach, dumpfig oder schimmlich, und etwas balsamisch. Die Abkochung im Wasser hat, so lange sie warm ist, eine braunröthliche Farbe, wird aber nach dem Erkalten gelbbraun, trübe, und läßt einen harzigen Bodensatz zurück. Das Pulver ist lichtbraun, und etwas blasser als Zimmt.

Veraltet oder verdorben sieht sie schwarz, moderig, bröklich, und wurmstichig aus, und ist geschmacklos.

Theils veraltete Chinarinde, theils andere falsche dafür verkaufte Rinden werden mit Aloeauflösung angemacht, Ein widrig bitterer Ge-

schmack wird diese, obwohl sehr seltene, Verfälschung bald zu erkennen geben.

Ob sie schon einmal mit Wasser gekocht worden, und ob das Pulver hievon mit Mandel und Enzianwurzeln vermengt sey, ist schwer zu entdecken. Ausser dem geringern Geruch und Geschmack giebt die Abkochung einer solchen Rinde kein so gesättigtes Dekokt, das, so lange es warm ist, braunröthlich, und nach dem Erkalten gelbbraun und trübe aussieht. Sie liefert auch nicht die gehörige Menge wässerigen Extrakt, indem die ächte ein Viertel, ein Sechstel, oder wenigstens doch ein Achtel giebt.

Die schlechte Sorte ist dick, nicht gehörig zusammengerollt, faserig auf dem Bruche, leicht, auswendig glatt, wie polirt, blaßgelb oder rothschillernd, inwendig weiß oder grau, beim Kauen schleimig oder holzig.

Sie wird auch mit der Rinde vom Mehlbeerbaume (Crataegus Arix) verfälscht. Diese ist auswendig weisser, inwendig röther und von stärker zusammenziehendem Geschmacke, als die Chinarinde.

Ganz falsche Rinden oder andere Arten statt der gewöhnlichen Chinarinde, z. B. Mahagonirinde, werden durch die Vergleichung mit den karakteristischen Merkmalen der ächten erkennt.

Das Pulver pflegt aus den abgebröckelten Stücken, auch wohl aus fremden Rinden zubereitet und verkauft zu werden, ist aber nicht immer

zu entdecken, und sollte daher gar nicht angekauft werden. Der Vergleich mit dem Pulver guter Rinde in Rücksicht der Farbe, des Geschmacks und Geruchs, dienen zur Entdeckung dieses Betrugs.

Zimmtrinde.

Einen bis zwei Schuh lange Röhren, welche meistens aus mehreren in einander gesteckten Rinden bestehen. Diese Rinden sind dünne, nicht stärker als dickes Papier, biegsam, zerbrechlich, trocken, leicht, hart, holzig, faserich, im Bruche splitternd, stark zusammengerollt, aus- und inwendig von gelbrother, ins Braune fallender Farbe, süßlichem, gewürzhaften, etwas stechenden und hintennach etwas zusammenziehendem, erwärmendem Geschmacke, und von süssem, sehr angenehmen durchdringendem, balsamischem Geruche. Unter dem Kauen muß der Speichel davon nicht schleimig werden, auch der wässerige Aufguß darf nicht schleimig seyn.

Die Rinde der Stämme und dickeren Zweige ist dicker, schwächer von Geruch und Geschmack.

Ist die Rinde schon durch Ausziehung des wesentlichen Oeles unkräftig gemacht, so ist der Geruch und Geschmack nicht so stark und stechend, als vom unverfälschten Zimmt, die Farbe blässer. Durchs Verpacken einzelner schon ihres Oels beraubter Röhren unter andern guten Zimmt soll dieser Betrug versteckt werden, und solche Röhren

auch schwer zu erkennen seyn, da sie wieder Geschmack und Geruch vom andern Zimmt annehmen.

Mutterzimmt oder Zimmtsorte (Nelkenzimmt) wird oft statt des wahren Zimmts verkauft. Beide Rinden sind dicker; erstere hat eine röthere Farbe, bricht glatt, ohne zu splittern, und wird beim Kauen schleimig; letztere besteht aus kürzeren Röhren, hat eine höhere Farbe, und stärkern, gröbern Geruch und Geschmack.

Krebssteine.

Sie haben eine weisse oder etwas röthliche Farbe, ein blätteriges Gewebe, einen erdartigen Geschmack, und keinen Geruch. An der Zunge und den Lippen kleben sie nicht an. In Wasser sind sie unauflösslich; in verdünnter Salpetersäure aufgelöst, hinterlassen sie eine gallertartige Haut, welche die Figur der unaufgelösten Steine hat.

Sie werden zuweilen aus Kreide oder Thon mit Tragantschleim, aufgelöstem Leim oder Hausenblase nachgemacht, verrathen sich aber bald, weil sie theils nicht das blätterichte Gewebe der ächten Krebssteine haben, theils bei der Auflösung in Salpetersäure keine gallertartige Haut hinterlassen. Ueberdies sind sie schwerer und weisser, die thonichten hängen sich fest an die Zunge an, brausen mit Säuren kaum merklich, und zerfallen im warmen Wasser, wie die von Kreide, welches die wahren Krebssteine nicht thun.

Schwarze oder Chinesische Tusche.

Die feinste bleibt immer noch die chinesische in etwa zwei Zoll langen, zollbreiten, 2 bis 3 Liniendicken, mit chinesischen Buchstaben bezeichneten und vergoldeten Täfelchen, seltener in Stangen und Kuchen von verschiedener Grösse. Die ächte und beste, (denn es giebt auch verschiedene Sorten von den verkäuflichen chinesischen Tuschen) muß ganz fein, wie ein Saft, von gesättigtem Schwarz, hart, brüchig, im Bruche schön glänzend schwarz, fast glasartig, und etwas kupferig seyn, ein wenig befeuchtet und auf dem Daumen gerieben, stark balsamisch, wie nach Ambra und Moschus riechen, ohne russigen Nebengeruch, eigentlich die Farbe schwer fallen lassen, (welches sich durch Glattreiben derselben auf einem Reibesteine, wenn sie ein paar Tage in reinem Wasser aufgequollen ist, verbessern läßt,) im Wasser sich sehr fein zerreiben lassen, es vollkommen schwarz färben, und langsam darinn niedersinken, sich ganz in das Papier hineinziehen, und nicht eher auf der Oberfläche ganz dunkel erscheinen und stehen bleiben, als bis nichts mehr davon eindringen kann, auch auf Papier sich von der tiefsten Schwärze bis zum schwächsten Grau vertreiben lassen, ohne scharfe Kanten zu machen. Schwach aufgetragen muß sie sich mehr ins bräunliche als ins bläuliche neigen. Die nachgemachte Tusche aus der Pfannenschmidtischen Fabrike zu Hannover kömmt der chinesischen am nächsten.

Die schlechte, nachgemachte Chinesische Tusche sieht gräulich schwarz aus, und hat nicht den eigenthümlichen Wohlgeruch der ächten.

Die teutschen Fabriktuschen färben gewöhnlich auf den ersten Pinselstrich schwärzer, als die ächte chinesische Tusche, weil ihr gröberes Pigment auf der Oberfläche sogleich sitzen bleibt, ohne weiter einzudringen, aber auch mit nassen Fingern sich leicht verwischen läßt. Daneben haben sie zum Theil einen hervorstechenden Rußgeruch. Mit chinesischer Tusche aber taugen sie weit besser, als diese allein, zu solchen Gemälden, welche ganz mit schwarzer Tusche vollendet werden sollen.

Sie wird auch mit durchaus schwarztingirten Gipstäfelchen verfälscht. Diese aber halten die angegebenen Proben weder der ächten noch der nachgemachten Tusche aus.

Bleiweiß.

Ein gutes Bleiweiß muß trocken, schwer, blendend weiß, leicht und zart zerreiblich, im Bruche fein und matt seyn, sich vollkommen in reiner Essigsäure auflösen, und damit zu kleinen, mattweissen, glänzenden, nadelförmigen Kristallen (Bleizucker) anschiessen, auch mit fettem Oele zu einem Teige geknettet, und in einem unverzinnten eisernen Löffel erhitzt, ein Bleikorn ohne weitern Rückstand geben.

Das venetianische Bleiweiß kömmt in sehr kleinen Hütchen zu uns, welche mit dunkelblauem

oder bläulichgrauem, unten zugedrehtem Papier umwickelt sind. — Das darauf folgende genuesische Bleiweiß wird in kleinen Kisten von 100 Pfund zum Handel gebracht. Nach diesem kommen das Klagenfurter, Englische und Holländische. Die Bleiweißfabrike zu Eisenach, eine der besten, liefert Englisches, mittelfeines und ordinäres.

Ist es mit metallischen Bleitheilchen vermengt, so machen diese, zugleich mit abgerieben, das Bleiweiß grau. — Ist es aber mit den Ueberresten in den Bleiweißtöpfen vermischt, so fällt es damit gelblich, oder grau, schmutzig und sandig aus, zerbröckelt leicht, und ist ganz untauglich. Das ohne Papier in Fässer eingeschlagene ist allemal unrein.

Sowohl in Holland als Teutschland wird es mit Kreide, auch mit weissem Steinmark oder Mergel verfälschet. Dann ist es weniger schwer, und sanft in der Hand, nicht so schön weiß, öfters gelblich, giebt für den Maler nicht so gut aus, läßt sich nicht so dünn auftragen, und wird, wenn auch im Anfange noch so ziemlich weiß, doch viel eher gelb. Laugensalze bewirken in seiner essigsauren Auflösung, nachdem sie mit Schwefelleberwasser (Hahnemanns Bleiprobe) gefällt worden ist, einen starken Kreideniederschlag. Auch der aus der salpetersauren Auflösung abgeschiedene unauflösliche Rückstand ist reine Kreide, wenn man alles Blei durch vollkommene Schwefelsäure abgesondert hat. Vom Mergelzusatze werden die

damit angestrichenen Gegenstände gelb, und wenn es mit Berlinerblau versetzt ist, statt blau, grün.

Desgleichen verfälscht man es durch Thon, Gips, Alabaster oder Schwerspath. Gips und Schwerspath bleiben bei der Auflösung des Bleiweisses in Salpeter- und Essigsäure, die vom Gips doch etwas auflösen, zurück. Die Menge des unaufgelösten Rückstandes auch von Thonerde zeigt dann den Grad der Verfälschung an. — Alle diese und obige Zusätze bleiben auch beim Zusammenschmelzen des Bleiweisses mit zwei Theilen schwarzem Flusse in der Schlacke zurück.

Soda, Natrum, Mineralalkali.

Die Alikantische oder Spanische eben so selten, als die Alexandrinische, welche die beste ist, im Handel vorkommende Soda besteht aus festen, sehr harten, mässig schweren, trockenen, klingenden, porösen, bläulichaschgrauen, mit kleinen weissen Flecken vermischten Stücken von verschiedener Grösse, die an der Luft nichts Feuchtes anziehen, sondern in trockner Luft zu einem weissen Pulver zerfallen, mit Wasser benetzt nicht stinken, etwas scharf und Laugenartig schmecken, sich fast ganz ohne Rückstand im Wasser auflösen, beinahe immer die Hälfte Minerallaugensalz geben, und mit Säuren stark aufbrausen müssen.

Die Sizilianische in grossen und kleinen Stücken ist nach der Spanischen die beste. — Die Ziprische

folgt in der Güte der vorigen. — Die Französische oder Languedockische kömmt über Marseille in harten, klingenden, dunkelschwärzlichblauen Stücken zu uns. — Die Karthagenische in grauen oder graugrünlichen Stücken, und in grösseren Ballen, als Soude de Bourde oder Bourdine im Handel. — Die ungarische natürliche Soda kömmt im Handel kalzinirt oder kristallisirt vor; letztere löst sich ganz hell im Wasser auf, giebt mit Schwefelsäure gesättiget ein reines Glaubersalz, und ist ein so reines Mineral-Alkali, als man es nur fordern kann.

Die gereinigte kristallisirte Soda in ansehnlichen, durchsichtigen, sechs- bis achtseitigen säulenförmigen Kristallen mit zweiseitigen, schrägen Endspitzen, milder von Geschmack, als Pflanzenlaugensalz, zerfällt an der Luft bald in ein weisses Pulver, löst sich unter Erzeugung von Kälte in doppelt so vielem Wasser vollkommen auf, und wird dann weder durch Säuren, noch durch aufgelöste salzsaure Schwererde getrübt. Mit destillittem Weinessig gesättiget darf die Hahnemannsche Bleiprobe weder Trübung, noch viel weniger einen dunkeln Bodensatz darinn erzeugen.

Das frisch bereitete Salz schmilzt in der Hitze, wird trocken, und kömmt in der Weißglühehitze wieder in Fluß. Endlich muß sie auch auf die Pflanzenfarben wirken, und Rhabarberpulver, damit gerieben, blutroth färben.

Schlechtere Sorten sind: 1.) Die Tangsode (Soude de Varecq, de Cherbourg, Salicor) und der schottische Kelp in mürben, weißgrauen, feuchtenden, sehr wenig Mineralalkali enthaltenden Stücken, die sich mit Schwefelleber-Geruch im Wasser auflösen.

2.) Die teutsche im Bernburgischen sieht vom Kohlenstaube schwarz aus, ist allzuleicht, oft kaum, oder doch nur wenig laugenhaft schmekkend, feucht, schmierig, braust wenig mit Säuren, oder ist wohl allzuschwer, und mit viel Erde, Sand, Kalk, Steinen und Kohlen verunreinigt.

Ist sie mit Seesalz, Küchensalz, Glaubersalz, Pflanzenalkali, Kalk, Bittersalzerde, Schwefelleber oder Eisen vermischt, so lassen sich diese Bestandtheile durch Auskochen, Auslaugen, Abrauchen, Ausglühen des trocknen Salzes, Wiederauflösen und Kristallisiren desselben ausscheiden.

Sie wird nachgekünstelt aus luftsaurem Mineralalkali, oder Kochsalz mit Holz- oder Torfasche, Sand und Kohlenstaub durch Glühen. Sie fällt dann so schlecht, und noch schlechter als die vorigen Sorten aus, und kann eben so geprüft werden.

Die gereinigte Sode wird auch mit Glaubersalzkristallen, Kochsalz, vitriolisirtem Weinstein rc. vermischt. Dies erkennt man, wenn die klare Auflösung, mit Salpetersäure oder konzentrirtem Essige gesättiget, von salzsaurer Schwererde bei schwefelsaurem Salzgehalte, hingegen bei salzsaurem Salzgehalte durch etwas Silberauflösung getrübt wird.

Wenn sich Pflanzenlaugensalz beigemischt befindet, so wird die Auflösung durch in destillirtem Wasser aufgelöste Weinsteinsäure getrübt.

Alles Mineralalkali in Pulverform ist verdächtig, und sollte es auch nur von den metallenen Mörsern und Sieben mit Metalltheilchen, und von den steinernen Mörsern mit Sand, Steinstaub rc. verunreiniget seyn.

Muskatennüsse.

Rundliche, dichte, schwere, auswendig hellaschgraue oder bräunlichweisse, etwas unregelmässig gefurchte, inwendig braungelbröthliche, marmorirte Kerne aus der Nuß der Muskatenfrucht, die, besonders gequetscht oder geschabt, einen sehr angenehmen, durchdringenden, gewürzhaften Geruch, und einen bitterlich, erwärmend gewürzhaften, etwas fettigen Geschmack haben. Gute gesunde Nüsse müssen schwer und fettig seyn, mit einer heissen Nadel durchstochen

ein gelbliches Oel ausschwitzen, beim Durchschneiden nicht zerbröckeln, und durchschnitten bei einer durchgehends gleichen Dichtigkeit und Festigkeit eine marmorirte, glänzende, wie mit Oel getränkte Oberfläche zeigen. Den kleinen, mehr runden Nüssen giebt man vor den grösseren länglichen den Vorzug.

Die angefressenen, wurmstichigen, leicht zerbrechlichen, inwendig oft ganz hohlen, von schwachem Geruche und Geschmacke werden unter dem Namen Rompen verkauft, taugen aber wenig, und zum Arzneigebrauche gar nicht.

Durch Destillation oder Ausziehen mit Weingeist ihres Gewürzstoffes beraubt, haben sie eine ganz egale braune Farbe auf der Oberfläche und auch im Innern, und einen auffallend schlechten Geschmack.

Bei genauer Durchsicht findet man zuweilen unter den Muskatennüssen ganz fremdartige, ihnen ähnliche, auf der Aussenseite aber nicht gefurchte und nicht runzlichte Früchte von bloß mehlichtem, ein wenig zusammenziehendem Geschmacke. — Dieses sind gänzlich falsche Nüsse.

Wachholderöl.

Ein weisses oder weiß gelbliches, sehr dünnflüssiges Oel, von sehr hitzigem scharfem Wachholdergeschmack, und von starkem, den Wachholderbeeren ähnlichem Geruche.

Es wird häufig mit Terpentinöl verfälschet. Dieses wird aber leicht durch den Geruch entdeckt, besonders wenn etwas von dem verdächtigen Oele auf Leinwand getröpfelt, und diese in der Luft hin und her bewegt wird, wodurch das feine Oel verdünstet, und der Terpentin-Geruch allein übrig bleibt. Auch kann man in derselben Absicht etwas Oel in einem silbernen Löffel über Asche verdampfen lassen, oder einen damit getränkten Papierstreif anzünden, und die Flamme sogleich wieder ausblasen, wobei sich der Terpentingeruch deutlich entwickelt. — In Alkohol ist ein solches verfälschtes Oel weit schwerer auflöslich.

Bergamottöl.

Ein feines gelbliches Oel, von einem sehr lieblichen, starken und dauerhaften Geruch und einem angenehm gewürzhaften Geschmack.

Ob es mit Mandelöl verfälscht seye, erfährt man auf folgende Weise: 1.) Schüttelt man ei-

nen Theil des verdächtigen Oels mit sechs Theilen Wasser untereinander, so wird nur bloß das ächte Oel aufgelöst, das Mandelöl aber am Boden liegen bleiben. — 2.) Tröpfelt man einige Tropfen auf weisses Papier und läßt es gegen den heissen Ofen oder über Kohlen verdünsten, so wird ein fetter durchsichtiger Fleck zurückbleiben, der die Tinte nicht annimmt. Ein unverfälschtes verdünstet ganz, und hinterläßt keinen Fettfleck. —

Kajeputöl.

Ein überaus leichtes, in der Wärme ohne Rückstand verfliegendes, ätherisches Oel, von einem feurig brennenden, roßmarinartigen, hinterdrein kühlenden Geschmack, und einem, in der Entfernung und in geringer Menge lieblichen, in Quantität und in der Nähe aber durchdringend starkem vermischtem Kampher-Terpentin- und Sadebaum-Geruch. Seine Farbe ist ursprünglich gelblich und völlig durchsichtig; gewöhnlich erhält man es aber von gras- oder bläulich-grüner Farbe. Im ersten Falle ist es aber mit einem Pflanzenharze (wahrscheinlich der Schafgarbe) gefärbt, im zweiten mit Kupfertheilen verunreinigt.

Ob es mit Kupfertheilen verunreiniget seye, zeigt, wie gesagt, die bläulich grüne Farbe; ausserdem aber hauptsächlich der nach der Rektifi-

kation zurückbleibende Rückstand, der mit flüchtigem Laugensalze übergossen, eine blaue Tinktur giebt.

Es wird auch aus Rosmarinöl und Kampher nachgekünstelt. Man entdeckt dieses, wenn man einige Tropfen auf Zucker tröpfelt, und diesen in Wasser zergehen läßt; der Kampher scheidet sich alsdann in Flocken ab, und schwimmt oben.

Nelkenöl.

Ein helles, dünnflüssiges Oel, welches frisch bereitet, weiß und undurchsichtig ist, mit der Zeit aber eine gelbe oder bräunliche Farbe annimmt. Es muß stark nach Gewürznelken riechen, und einen ähnlichen, stark erwärmenden, nicht allzu hitzigen oder scharfen Geschmack haben. Mit rauchender Salpetersäure entzündet es sich augenblicklich.

Oft ist es mit Gewürznelkenessenz vermischt. Dieß ist gewöhnlich bei jenem Nelkenöl der Fall, welches man aus Holland erhält. Es hat eine sehr braune Farbe, einen brennenden und fressenden Geschmack, und giebt mit Wasser eine milchige Flüssigkeit. Es wird auch wohl mit dem Nelkenpfefferöle verfälscht, und erhält dadurch einen scharfen Geschmack.

Ist es mit Mandelöl vermischt, so bleibt, mit Alkohol vermischt, das Mandelöl unaufgelöst.

Ob es mit Terpentinöl verfälscht seie, wird eben so, wie bei dem Wachholderöl gesagt worden, entdeckt.

Zedernöl.

Ein in Italien und Sizilien aus den eingerizten frischen Zitronenschalen gepreßtes, sehr flüchtiges, leichtes, wasserhelles, weisses oder schmach gelbliches Oel, von einem angenehmen, starken Zitronengeruch und Geschmack. Das im Handel vorkommende destillirte Zitronenöl hat einen weniger angenehmen Geruch und Geschmack.

Ob es mit Alkohol verfälscht seie, wird leicht durch die Vermischung mit Wasser, womit es milchig wird, erkennt.

Zimmtöl.

Ein weißgelbes, im Wasser zu Boden sinkendes Oel, von einem ausserordentlich hitzigen, scharfen und brennenden, gleichwohl aber offenbar süssem Geschmacke, und dem konzentrirten Zimmt-Geruche.

Seiner Kostbarkeit wegen ist es häufigen Verfälschungen ausgesetzt, welche auf die obgedachten Arten erkannt werden: nur ist zu merken, daß, wenn es mit fetten Oelen vermischt ist, dasselbe, wenn es mit Wasser geschüttelt wird,

zu Boden sinkt, das fette Oel aber in die Höhe steigt, welches bei anderen ätherischen Oelen, welche leichter als die fetten Oele sind, umgekehrt ist.

Lavendelöl.

Ein helles, sehr durchsichtiges, weiß gelbes Oel, von starkem Laventelgeruch und heissem, scharfem Geschmack. Es wird in Italien und Frankreich destillirt, und von da aus zu uns gebracht; das bei uns destillirte hat einen minder angenehmen und reinen, mehr grusichten und herben Geruch.

Es wird häufig mit Weingeist und Terpentinöl verfälscht. Ist es mit Terpentinöl verfälscht, so wird dieses auf die schon angegebene Weise entdeckt. Befindet sich aber Weingeist beigemischt, so schüttle man es mit Wasser, wovon es milchig wird. Um es aber noch bestimmter zu erfahren, wiege man eine Porzion Oel ab, und vermische es durch Schütteln mit höchstens eben so vielem Wasser. Wenn sich dann das Oel vom Wasser wieder abgeschieden hat, so sondere man es ab, und wiege es. War es mit Weingeist verfälscht, so wird sich das Gewicht des Oels um so viel, als Weingeist zugesetzt war, verringert haben.

Pfeffermünzöl.

Ein feines, leichtes Oel, von einem kampherartigen, ungemein feurigen, mit dem Kraute gleichartigen, aber weit stärkerm Geruch und Geschmack. Es hat eine grüngelbe, und, rektifizirt, eine wasserhelle, gleiche Farbe, die aber durchs Alter dunkler wird. Mit der Zeit setzt es wahren Kampher in kristallinischer Gestalt ab.

Das käufliche ist gemeiniglich aus mehreren Münzarten, besonders Mentha Pulegium, zusammengesetzt, oder mit dem Oele derselbe verfälscht. Es wird aber dieses durch den Geruch und Geschmack, besonders durch Vergleichung mit ächtem Pfeffermünzöl erkannt.

Rosmarinöl.

Ist sehr leicht und dünn, fast farbenlos, von nicht starkem aber angenehmen, wiewohl in der Menge doch etwas auffallend schwerem Geruche, und von kampherartigem Geschmacke.

Es wird häufig mit Terpentinöl verfälscht, welcher Betrug auf die schon gedachte Weise entdeckt wird.

Anisöl.

Ein weißgelbliches Oel, welches einen milden süssen Geschmack, in einen eigenthümlichen,

durchbringenden, sehr anhaltenden Geruch hat. Es gerinnt schon bei einer sehr geringen Kälte zu einer eisähnlichen spiessichten Masse.

Es wird sehr oft mit Baumöl verfälscht, worinn man etwas Wallrath zerlassen hat. Man entdeckt dies durch Vermischung mit vier bis sechs Theilen Alkohol, wobei sich, während das reine Anisöl damit in Verbindung tritt, die fremde Beimischung abscheidet. — Eben so ist es, wenn man Mandelöl zur Verfälschung angewendet hat.

Spiköl.

Ein gelbliches, sehr flüchtiges Oel, von angenehmen Lavendelgeruch. Es wird in Languedok und Provenze aus den blühenden Spitzen einer breitblätterigen Abart der Lavendula Spica destillirt.

Häufig wird statt dessen blosses Terpentinöl verkauft, unter welches man etwas Lavendelöl gemischt hat. — Aechtes Spiköl hat eine gelbliche Farbe, und sein Geruch bleibt, wenn es in der Hand gerieben wird, bis zuletzt, noch lavendelartig. Ist es verfälscht, so verfliegt der Spikgeruch, und man riecht nichts als Terpentin.

Mandelöl.

Ein blaßgelbliches, flüssiges Oel, von mildem und süssem Geschmacke, etwas nach Mandeln riechend und schmeckend, in Weingeist unauflöslich, für sich allein mit Wasser nicht vermischbar, in Aether aber leicht auflöslich. Mittels eines Dochtes brennt es mit Rauch und Ruß. Eines kleinen Antheils von Schleim wegen ist es im frischesten Zustande immer ein wenig trübe. Es wird bald ranzig und unbrauchbar, und gerinnt erst bei ziemlich starker Kälte.

Es ist ranzig, wenn es hell, klar, übel riechend und schmeckend, beim Ausgiessen wohl gar etwas zähe gefunden wird.

Ob es mit Baumöl verfälscht seie, verräth sich dem Kenner leicht durch den eigenthümlichen Geschmack des Baumöls.

Lorbeeröl, Looröl.

Gutes ächtes Lorbeeröl muß eine körnichte Konsistenz haben, in der warmen Hand zerfliessen, von sehr starkem Lorbeergeruch, und bitterm Geschmacke seyn, und eine grüne, etwas ins Gelbe spielende Farbe haben. In Schwefeläther löset es sich völlig auf, der Weingeist, mit welchem

es sich nicht vermischen läßt, zieht blos die Farbe, und das ätherische Oel heraus.

Ist es mit Schweinefett verfälscht, so wird es mit Schwefeläther milchig, und hat eine weniger körnige Beschaffenheit.

Sollte es, was jedoch selten geschieht, mit Terpentin verfälscht seyn, so wird dieses durch den Geruch und Geschmack des Weingeistes entdeckt, der mit solchem verfälschten Lorbeeröl in einem Mörser abgerieben worden.

Auch wird es aus Lorbeeren, in Schweinefett abgekocht, nachgekünstelt, und mit Kurkume und Indigo grün gefärbt. Dann ist die Konsistenz gleichförmiger und schmieriger, der Geruch weit schwächer. Mit Weingeist digerirt nimmt es keine grüne Farbe an; der Aether wird davon milchig. Laues Wasser wird davon grün gefärbt.

Desgleichen wird es aus Lorbeerpulver, Schweinefett und Grünspan nachgemacht. Es macht sodann den Aether milchig, färbt den Salmiakgeist blau, theilt dem Weingeiste kein ätherisches Oel mit, und beim Schmelzen bleibt das Lorbeerpulver am Boden liegen.

Ausgepreßtes Muskatnußöl, Muskatbalsam.

Es giebt davon zwei Sorten: die erste und beste kömmt aus Ostindien in steinernen Flaschen zu uns, hat eine dikliche Konsistenz, eine Farbe wie die Muskatenblumen, einen guten Muskatnußgeschmack und einen angenehmen starken Wohlgeruch. Vom Aether wird es völlig aufgelöst; der Weingeist nimmt das ätherische Oel aus demselben auf, und läßt das fette und schmierige farbenlos zurück.

Von geringerer Güte, schwachem Geruch und Geschmack ist die zweite aus Holland kommende Sorte, die eine blässere, rothgelbliche Farbe hat, und in ziemlich harten, festen, glatten, viereckigen Stücken zu uns kömmt. Es scheint durchs Auspressen solcher Nüsse erhalten zu seyn, aus denen in Holland schon das ätherische Oel, welches dort besonders verkauft wird, größtentheils abdestillirt ist, und gewöhnlich mit Wallrath verfälscht zu seyn.

Man künstelt es nach aus Wachs, Fett, Rindtalg, Kakaobutter, Oelen, Wallrath u. d. gl. mit Zusatz eines kleinen Theils des ächten Muskatnußöls. Der Aether erzeugt mit solchem verfälschten Oele ein trübes, mehr oder weniger

gelbes oder weisses milchiges Gemisch. Ist gelbes Wachs darunter befindlich, so behält dieses nach dem Reiben mit Weingeist seine ihm eigenthümliche Farbe, statt daß er bei dem ächten Oele die Farbe auszieht.

Eben so wird es nachgekünstelt aus gepulverten Muskatennüssen mit weissem Wachse, Hirschtalg und etwas Butter. Durch die Vergleichung mit ächtem Oele ist der Betrug leicht zu entdecken. Ueberdies giebt es mit Aether ein trübes Gemisch, und das Pulver scheidet sich ab.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Ueber die Verfälschung der Viktualien und technischen Produkte, und über die Mittel, dieselbe zu entdecken und ihr auszuweichen nebst Aufsäzen zum Besten der Statd- und Landbewohner
Bd.: 2

Gmünd (1807)

Pol.civ. 147 r-1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10767514-9